



من تحقيقات مجمع اللغة العربية الأردني

# الفلاحة الأندلسية

لأبي نركريّا، يحيى بن محمد بن أحمد بن العوّام الإشبيلي

المتوفى سنة ٥٨٠هـ / ١١٨٤ م

الجزء الخامس

تحقيق

د. علي ارشيد محاسنة

د. سمير الدروبي

د. أنور أبو سويلم

منشورات مجمع اللغة العربية الأردني

١٤٣٣هـ / ٢٠١٢ م

## فهرس الجزء الخامس

الصفحة

الموضوع

### الباب السادس والعشرون: زراعة المنابت ذوات البذور

المستعملة في الأطةمة..... ٥

٧ - الفصل الأول: زراعة الكُمُون.....

١١ - الفصل الثاني: زراعة الكَرَاويا.....

١٥ - الفصل الثالث: زراعة الشَّونِير.....

١٧ - الفصل الرابع: زراعة حَبِّ الرشاد.....

١٩ - الفصل الخامس: زراعة الأَنِيسون.....

٢١ - الفصل السادس: زراعة الرازيانج البُستاني.....

٢٣ - الفصل السابع: زراعة الثُّمُك.....

٢٥ - الفصل الثامن: زراعة الخردل.....

٢٧ - الفصل التاسع: زراعة الكُزْبِرَة سقياً وبعلاً.....

٣١ - الباب السابع والعشرون: زراعة الأحباق والرياحين.....

٣٣ - الفصل الأول: زراعة الخِيرِي.....

٣٩ - الفصل الثاني: زراعة السَّوْسَن الأبيض.....

٤٥ - الفصل الثالث: زراعة التِّلُوفَر.....

٤٧ - الفصل الرابع: زراعة البَّهَار الأبيض.....

٤٩ - الفصل الخامس: زراعة النرجس الأبيض.....

٥١ - الفصل السادس: زراعة بصل النرجس.....

- الفصل السابع: زراعة البصل المَقْوَدَس ..... ٥٣
- الفصل الثامن: زراعة الآذريون ..... ٥٤
- الفصل التاسع: زراعة بصل النسرين ..... ٥٩
- الفصل العاشر: زراعة البنفسج ..... ٦١
- الفصل الحادي عشر: زراعة الريحان ..... ٦٥
- الفصل الثاني عشر: زراعة الثُّعْنَع ..... ٧١
- الفصل الثالث عشر: زراعة المَرْدُدُوش ..... ٧٥
- الفصل الرابع عشر: زراعة الحَبَق ..... ٧٩
- الفصل الخامس عشر: زراعة الحُزَامَى ..... ٨٧
- الفصل السادس عشر: زراعة البَرَم ..... ٨٩
- الفصل السابع عشر: زراعة المرو ..... ٩١
- الفصل الثامن عشر: زراعة الخطمي وورد الزينة ..... ٩٣
- والخيار ..... ٩٣

## الباب الثامن والعشرون: زراعة النباتات في

- الجَنَات ..... ٩٩
- الفصل الأول: زراعة الماميثا ..... ١٠٣
- الفصل الثاني: زراعة القنَّارية ..... ١٠٥
- الفصل الثالث: زراعة السذاب البُستاني ..... ١٠٩
- الفصل الرابع: زراعة الكَرْفَس ..... ١١٥

- ١١٩ ..... الفصل الخامس: زراعة حب النيل.
- ١٢١ ..... الفصل السادس: زراعة الصَّعْتَر.
- ١٢٥ ..... الفصل السابع: زراعة الشَّطْرِيَّة.
- ١٢٧ ..... الفصل الثامن: زراعة الجِرَجِير.
- ١٢٩ ..... الفصل التاسع: زراعة الأَفْسَتِين.
- ١٣١ ..... الفصل العاشر: زراعة الزنجبيل الشامي.
- ١٣٥ ..... الفصل الحادي عشر: زراعة الحَرْمَل.
- ١٣٧ ..... الفصل الثاني عشر: زراعة الإِيرِس.
- ١٣٩ ..... الفصل الثالث عشر: زراعة اللُّوف.
- ١٤٣ ..... الفصل الرابع عشر: زراعة البَابُونَج وإَكْلِيل المَلِك.
- ١٤٧ ..... الفصل الخامس عشر: زراعة السُّمَّاق.
- ١٤٩ ..... الفصل السادس عشر: زراعة لِسَان الحَمَل والبنج.
- ..... الفصل السابع عشر: زراعة اليَكْمَة واليَنْدَرَة.
- ١٥١ ..... والشَّيْت.
- ١٥٣ ..... الفصل الثامن عشر: زراعة الهَلْيُون.
- ١٥٧ ..... الفصل التاسع عشر: زراعة الكَبَر.
- ١٦١ ..... الفصل العشرون: زراعة السِّبْستَان.

## الباب السادس والعشرون

[زراعة المنابت ذوات البذور المستعملة في الأطعمة]

في صفة العمل في زراعة المنابت ذوات البذور المستعملة  
في الأطعمة، وفي بعض الأدوية، مثل: الكمّون والكراويا  
والشُّونيز والثُّفَاء—وهو انجدان—والأنيسُون وشبهها

## الباب السادس والعشرون

### [زراعة المنابت ذوات البذور المستعملة في الأطعمة]

في صفة العمل في زراعة المنابت ذوات البذور المستعملة في الأطعمة،  
وفي بعض الأدوية، مثل: الكمّون والكراويا والشونيز والثفاء  
-وهو انجدان- والأنيسون وشبهها

### [ال- فصل [الأول]

أما صفة العمل في زراعة الكمّون:

قال أبو الخير الإشبيلي وغيره: الكمّون أنواع:

منها الكمّون الأسود اللون، والفارسي وهو أصفر، والنبطي وهو  
الموجود في أكثر المواضع، ومن الجميع برّي وبستاني، ويزرع البستاني  
سقياً وبعلاً<sup>(١)</sup>.

قال ابن بصال<sup>(٢)</sup> وغيره:

توافقهُ الأرضُ الحرشاءُ والرملُ والأرضُ الحمراء (المُكدّنة) والليّنة  
الباردة، ولا يُزرع في الأرضِ الغليظة؛ من أجل أنّه يتنعم فيها ويحترق.  
وكذلك يُزرعُ في أرضٍ ثريّةٍ نعماً ثقيلة بالماء. ولا يحتاج إلى سقي، ولا  
يُسقى بالماء أكثر من مرتين أو ثلاث مرات.

---

(١) انظر: الصفحات المتقدمة.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٢١.

قال أبو الخير<sup>(١)</sup>: وقتُ زراعته شهر يناير، ويُؤخَّرُ عن ذلك إلى فبراير على السقي. ويُزَرَّعُ في البلاد الدافئة في مارس. ويُتقدم بعمارة الأرض التي يزرع فيها في نوبنبر أو دجنبر مرةً وثانيةً. وتعمل فيها الأحواضُ على القدر المذكور في هذا الكتاب - ويزبل كُلُّ حوضٍ منها بنحو قُفَّتَيْن من الزبل البالي الرقيق، ويزرع فيها الكمون وهي ثريَّةٌ مائلةٌ إلى الجُفُوفِ قليلاً في هواءٍ طيبٍ وسكونٍ ريحٍ.

وُتَحَرَّكُ الزريعة مع الترابِ بِمِكنَسَةٍ ليختلطاً، ويُسقى بالماء مرةً واحدةً سقياً لِيناً. فَإِنْ جَفَّتْ أرضُهُ قبل أن يَنْبُتَ أُعِيدَ إليه السقيُّ كذلك حتى ينبت. فإذا اعتدل نباته، رفع عنه السقي. ويُتَقَى من عشبٍ إذا كان فيه.

وَيُزَرَّعُ في مائةٍ حوضٍ من زريعته نحو رطلين. فإذا ظهر نَوَارُهُ، سقي مرةً واحدةً فقط، وبها يتخلص - إن شاء الله تعالى -.

وإن زُرِعَ في البعل دون سقي، فُتَعَمَّرَ له الأرضُ نِعْماً. ويُقَلَّلُ له من الزبل بها. وتزرع كما تُزَرَّعُ الحبوبُ، ولا يُرَدُّ عليه الترابُ بالحرث كما يُعمل بالحبوب، لكن يؤخذ غصنٌ كثير الشوك ويُربط في حبلٍ، ويثقل بحجارة، ويجر على وجه تلك الأرض المزروعة ليختلط بذلك الكمون مع التراب، أو يربط ذلك في المحراث، ويجرّ على تلك الأرض المزروعة، ويقلع الكمون بعد انتهائه وامتلأ بذره، ويُيَسَّس، وينفض بذره، ويستعمل،

(١) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص ١٥٩.

ويصرف تبته أيضاً في الطبخ عوضاً عن بذره<sup>(١)</sup>. ويُزرع الكاشم على هذه الصفة أيضاً.

قال ابن بصال<sup>(٢)</sup>: وَيُيَكَّرُ بزراعة الكمون في البعل. وأكثر ما يوجد في البلاد المعتدلة الهواء المائلة إلى الحرارة قليلاً.

قال ابن العوام الإشبيلي: زرعتُ الكمون في الشرق على السقي، فجاء بجيئاً صالحاً، إلا ما أصابه الظلُّ منه، فإنه يفسدُ.

\*\*\*

(١) يُلاحظ أن المعلومات الواردة في كتاب أبي الخير الإشبيلي مختصرة، ويلاحظ أن ابن العوام يتصرّف فيها بعض الشيء أيضاً.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٢٢.

## [الـ] فصل [الثاني]

### [زراعة الكراويا]

وأما صفة العمل في زراعة الكراويا<sup>(١)</sup>:

قال أبو الخير الإشيلي<sup>(٢)</sup>، وغيره: هو نوعان: بستاني وبرّي، وكلاهما لهما زهر أبيض.

قال ابن بصال<sup>(٣)</sup> وغيره: تُوافقهُ الأرضُ المُدَمَّنَةُ والأرضُ الرطبةُ، والمُودِكةُ، والكثيرةُ الزبل أيضاً.

وصفة العمل في زراعته وعمارة الأرض له، ووقت زراعته مثل العمل في زراعة الكمّون على السقي. أما بالعمل على السقي بالماء، فتزبّل الأرض للكراويا، ويُجعلُ لها في كل حوض من الزبل البالي المعفن قدرُ ثلاثِ قفّاتٍ، وتُسقى إثر زراعتها سقياً ليناً مرّةً واحدةً. فإذا جفَّ وجه أرضها، فتُسقى بالماء حتى يعتدلَ نَبَاتُها، ثم يُقطع عنها الماء.

---

(١) تابل معروف، وليس بعربي.

كتاب النبات، أبو حنيفة الدينوري: ٢٤٠/٢.

وقد سبق التعريف به من عمدة الطبيب.

(٢) عمدة الطبيب: ٤١٨/١، معجم أسماء النبات، ص ١٠٤.

(٣) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٢٢-١٢٣.



قال ابن بصال: وانتهاء مُدَّتْهَا إلى شهر يونيو، وهي وَرَقَةٌ مباركةٌ  
جَيِّدَةٌ.

وينقل منها نقل إن احتيج إلى ذلك. ويُغرسُ منها نقل على السواقي  
والأهداف، فينجُب، فإذا صارت في طول الإصبع، فيذَرَّى على حوضٍ  
منها من الزبل الرقيق قدرُ قفّة، ويُحرَكُ مع أرضها بمنقاشٍ مثل منجل  
الحصاد، بل يكون أعظمَ منه، ويكون طوله نحو شبر من أول الأنبوب إلى  
آخر القُفَف، يكرر ذلك مرتين أو ثلاث.

فإذا عطشت، وظهر عليها علامة ذلك، فتسقى بالماء مرّة واحدة،  
فإذا اعتدلت أرضها، يحرك تراها بالمنقاش، ولا تسقى حتى تبدو عليها  
أمارة العطش، فتسقى، وتتعاهد بالماء كذلك حتى تنور، فحينئذٍ يقطع  
عنها الماء، ولا تُسقى بوجه.

ويزرع في مائة حوضٍ من زريعة الكراويا التي لم تعفن ثلاثة أرتال.  
فإذا عقد البذر في إكليلها، واصفرت، فيجمع ما قد طاب منها وكمل،  
ولا ينتظر ما لم يَطِبْ منها؛ لأنّه بطون.

وقيل: تعمد إليها إذا شئت قبل أن تزهر، وتدرس نباتها بالأقدام،  
وترض سواقيها، كما يُفعل بالبصل والسلجم —ويسط عليها الزبل  
الطيب المعفن، وتسقى، فتجدد نباتها، ويعتدل، ويزهر كله منه في وقتٍ  
واحدٍ. ولا يكون بطوناً إذا فعل به هكذا، ولا يطول مكثها في الأرض.  
وترفع منها بعض الزريعة، وتعفن أكثرها، وحينئذٍ تستعمل في الأطعمة.

وصفةٌ تعفينها أن تُؤخَذَ ظروفٌ... وثملاً من أكاليلها المبدرة التي  
جمعت أولاً فأولاً، فتُعْطَى، وتُطَمّ، وتُثَقَل بالحجارة، وتبقى كذلك حتى  
يظهر عليها الخمج، وتعلوها شُهْبَةٌ، ثم تخرج منها، وتبيس، فبذلك تسودّ،  
ويُخلَص بذرها من تبنها، وترفع إلى وقت الحاجة إليها.

قال ابنُ العوام الإشبيلي: تُزَرَعُ الكراويا بإشبيلية، وأكثر ذلك في  
حَبَاتٍ تُبيس منها.

\*\*\*

## [الـ] فصل [الثالث]

### [زراعة الشونيز]

أما صفة العمل في زراعة الشونيز سقياً وبعلاً.

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(١)</sup> وغيره: الشونيز ثلاثة أنواع: أحدها بُستاني، وهو معروفٌ. وبرِّيَّان، وهما نوعان: أحدهما يشبه البستاني في جميع أحواله، إلاَّ أنَّ بذرةً أسودَّ إلى الغيرة ليس بذلك مثل البستاني. والآخر يعرف بشونيز الحنطة، وهو حبٌّ مُدَحْرَجٌ أسودُّ عليه خشونة. والشونيز هو الحبة السوداء.

قال ابن بصَّال<sup>(٢)</sup> وغيره: تُوافقه الأرضُ المدمنةُ والمُودِكةُ والرطوبةُ والحرشاءُ، ولا توافقه الخشنة؛ لأنَّه يتنعم فيها ثم تلتهب ولا تتخلص. ووقتُ زراعته في فبراير ومارس وأبريل، وهو آخر مدته.

ويُزرَعُ على السقي في الأحواض مُقامةً في أرضٍ معمورة، وقد حرثت في يناير وقبله بيسير وبعده، ويكرَّر عليها الحرث مراراً متفرقات، وعملت مثل عمل أرض الكمون والكرأويا. ويُزرَعُ الشونيزُ كما تزرع الأحباق. ويزرع في مائة حوضٍ منه رطلان، ويُسقى بالماء بإثر زراعته

---

(١) عمدة الطبيب: ٧٩٨-٧٩٩؛ ٤٣٠/١، معجم أسماء النبات، ص ١٢٥.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصَّال، ص ١٢٣-١٢٤، كتاب في الفلاحة، أبو الخير

الإشبيلي، ص ١٧٤.

سقياً لئناً حتى ينبت، ولا يكثر عليه بالماء في صغره. وهو يحتمل الماء الكثير في كبره. فإذا اعتدل نباته، فيُقطع عنه السقي، فإذا صار بطول الإصبع، وظهر احتياجه إلى الماء بالعلامة الدالة على عطش النبات، وهي المذكورة قبل ذلك، فيسقى بالماء، وينقى من عشبه، ويُسقى مرتين في الجمعة.

ويُزرع أيضاً على سواقي البصل والكثان فينجب. ويُزرع في البعل في الأرض الكريمة الرطبة المعمورة نعماً في يناير، يُكرّ بزراعته فيها، ويُخلط معه وقت زراعته التراب المغرل، والزبل. وحينئذ يُزرع؛ لئلاً يفرق الريح حبه.

قال الكندي<sup>(١)</sup> وغيره: الإكثار من الشونيز ثقيل.

وقال ابن العوام: رأيتُه مزروعاً في الشرق في البعل. وقد جاء مجيئاً جيّداً، ويزرع الشونيز في إشبيلية في يناير.

\*\*\*

## [الـ] فصل [الرابع]

### [زراعة حبّ الرشاد]

وأما صفة العمل في زراعة حبّ الرشاد:

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(١)</sup> وغيره: هو الثفاء، وهو الحرف.

ويزرع سقياً وبعلاً. قال أبو الخير الإشبيلي وغيره: الحرف أنواع.

ومن كتاب ابن حجاج<sup>(٢)</sup>: يزرع الثفاء في شبّاط وآذار ونيسان.

قال ابن بصال<sup>(٣)</sup> وغيره: العمل في زراعته وتديبره مثل العمل في الشونيز سواء. ويُخلط مع بذره في حين زراعته التراب؛ لئلاً يفرق الريح حبه. ويقلع إذا طاب في مايو. ويُزرع بين الكثان في أهداف أحواضه، فيجود، ويحتمل الماء والزبل الكثير، إذا زرع سقياً، وينفع من نمش الهوام شرباً وضماً مع العسل. وإذا دُخن به طرد الهوام.

قال ابن العوام الإشبيلي: يُزرع في إشبيلية في يناير.

(١) المقنع في الفلاحة، ابن حجاج، ص ١٢٠، كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص ٧٤.

(٢) أخلّ بذكره كتاب المقنع لابن حجاج.

(٣) لم يُفرد ابن بصال فصلاً خاصاً عن حبّ الرشاد، وانظر حديثه عن الشونيز، ص ١٢٣-١٢٤، وانظر بعض ما أورده ابن بصال في كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص ٧٤.

(١) عمدة الطبيب: ١/١٥٢، ١٩٢، ٢٠٩-٢٠، معجم أسماء النبات، ص ١٢٤.

وفي الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: "... وتحتاج إلى التزليل كسائر البقول، وإلى سقي الماء دائماً، والأمطار تُحييه وتنشيه. وهو مما يحتاج في تربيته إلى التغيير وإلى طرح الزبل في أصوله، وهو مع الماء الذي يُسقاها. وهو مما يُجَزُّ جزاً، وربما قُلع مع أصوله في أول زرعه ومبدأ منبته. وقد يُرَبَّى كما يُرَبَّى الكرفس والهندباء والخس، فيصير أصولاً كباراً، ويعمل أصولاً هي دون أصول ما ذكرنا من البقول المرباة، يكون بذلك تحويله من منبته إلى موضع آخر، ثم يحوّل منه إلى ثالث، ويُعمل فيه كما يعمل في السمرّيات من البقول".

\*\*\*

## [ال-] فصل [الخامس]

### [زراعة الأنيسون]

وأما صفة العمل في زراعة الأنيسون:

قال أبو الخير الإشيلي<sup>(١)</sup> وغيره: هو الحبة الحلوة

وقيل: هو الكمون الأبيض.

وقيل: هو بذر الرّازيانج الرومي

وقيل: هو البسباس الشامي، وهو نوعان: بستاني وبرّي، ويُزرع سقياً وبعللاً.

قال ابن بصال<sup>(٢)</sup> وغيره: يُوافق من الأرض ما يوافق الشونيز. ووقت زراعته من يناير إلى آخر أبريل، ويُجمع حبه في أغشت. ويُوافقه السقي الكثير بالماء والنقش في كبره. ويُعمل له، إن زرع على السقي، أحواض في أرض معمورة نعماً، ويجعل في كل حوض منها من الزبل القديم قفّة واحدة، ويزرع من بذره في مائة حوض ثلاثة أرتال، ويُسقى بالماء سقياً ليّاً حتى ينبت.

(١) عمدة الطبيب: ٧٠/١، معجم أسماء النبات، ص ١٤٠، واسمه باللاتينية الذي

أثبتته أحمد عيسى هو (Pim Pinella Anisum).

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٢٤.

(١) الفلاحة النبطية: ٧٩٤/٢.

قال ابن بصال<sup>(١)</sup>: فإذا اعتدل، فيقطع عنه الماء، ويُخَفَّف ما كان منه مُلْتَفًّا، ويكون بين أصل منه وآخر قدرُ ثُلْثِ شبرٍ واحدٍ، وقيل: نصفُ شبرٍ. ويُنْقَى من العشب، إن كان فيه.

والعملُ في سائر تدبيره وأحواله مثل العمل في الكراويا، إلاَّ أنَّه يعفَّن بذره. وإن احتاج -إذا صار نباته في قدر عرض الإصبع- إلى السقي، فيُسقى. ثم إذا صار في عرض أربع أصابع، فيسقى مرَّتين في الجمعة. فإذا ابتدأ زهره يظهر، فيقطع عنه الماء؛ ليأتي زهره وبذره، ويَحْسُنَ قطعُه في وقت واحد، ولا يكون بطوناً.

قال ابن بصال<sup>(٢)</sup>: وإن خفت أن لا يتم وظهرت عليه علامات العطش، فيسقى مرةً واحدةً أو مرَّتين لا أكثر. وكذلك يعمل بزراعة القردمانا وهي الكراويا البرية.

قال ابن بصال: وإن زرع الأنيسون بعلياء، فنعم أرضه بالحرث الطيب، ويكرر عليه مراراً، وإلاَّ، فلم يُنجب فيها. والأنيسون يدفع ضرر السموم إذا أُكل.

\* \* \*

(١) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٢٤.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٢٤.

## [ال-] فصل [السادس]

### [زرعة الرازيانج البستاني]

وأما صفة العمل في زراعة الرازيانج البستاني:

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(١)</sup> وغيره: هو البسباس العريض، والزيتون البري. والبستاني له قضبانٌ غلاظٌ مثل القصب، مجوّفة، ويُسمّى البسباس الصخري والرومي أيضاً. ويُزرعُ البستاني سقياً، وأما البري، فيزرعُ سقياً وبعلاً.

ومن كتاب ابن حجاج<sup>(٢)</sup>: "تُغرس أصول الرازيانج في تشرين الأول. وقد يزرع بذره في آب، فإذا استقل نُقل".

وفي الفلاحة النبطية<sup>(٣)</sup>: "وينبت كثيراً لنفسه في المواضع الطيبة التربة".

قال مهرانيس وغيره<sup>(٤)</sup>: يزرع بذره في أحواض قرب الحيطان، بعد أن تعمّر عمارةً جيدةً، وتزبل، وتبرد بالماء، ويُسقى بالماء بعد زراعته،

(١) عمدة الطبيب: ٣١٨/١-٣١٩، معجم أسماء النبات، ص ٨٤.

(٢) المقنع في الفلاحة، ابن حجاج الإشبيلي، ص ١١٩-١٢٠.

(٣) الفلاحة النبطية: ٨٥٤/٢. (وقد ذكرها باسم بزهليا).

(٤) ذكر ابن حجاج الإشبيلي ثمن نقل عنهم منهريس وليس مهرانيس. لكنّه لم ينقل عنه شيئاً، بل ذكره فيمن ذكر من علماء الفلاحة الذين أخذ عنهم. ولم أعر على هذا القول لمهرانيس، وربما سقط هذا القول من كتاب المقنع.

## [ال] فصل [السابع]

### [زراعة التُّمَك]

أما صفة العمل في زراعة التُّمَك<sup>(١)</sup>:

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(٢)</sup> وغيره: هو الأنيسون البري.

وقال ابن بصال<sup>(٣)</sup> وغيره: يُوافقهُ من الأرض الحرشاء، ومن الرملية

ما يقربُ منها من الظلّ ويوافقهُ أيضاً الماء العذب. ولا يحتمل الإكثار منه.

يزرع بذره في أكتوبر، وفي يناير، وفي فبراير أيضاً. ويؤكل في أبريل أيضاً،

كما يؤكل في البساتين. والعملُ فيه مثل العمل في الرازيانج سواء.

\*\*\*

(١) التُّمَكُ: (بضم التاء وتسكين الميم) عند أبي الخير الإشبيلي، هو الكحلوان،

وهو الأنيسون البري.

عمدة الطبيب: ١٤٢/١.

وقد ورد عند أحمد عيسى في معجمه: (التَّمَك) بفتح التاء والميم، وهو

البیدور بعجمية أهل الأندلس، وهو الحُرْبُثُ والحُرْبُ. واسمه باللاتينية: (A.

annularis)، وورد أيضاً (التَّمَك) بضم التاء وفتح الميم - وهو اسمه

بالعبرانية، وجَنَجِيدِيُون (باليونانية)، واسمه باللاتينية (D. gingidium).

انظر على التوالي والترتيب: معجم أسماء النبات: ٢٥/١، ٦٩.

(٢) عمدة الطبيب: ١٤٢/١.

(٣) لم يُفرد ابن بصال حديثاً للتُّمَك أو الأنيسون البري، لكنّه أورد حديثاً عن

الأنيسون البستاني، ص ١٢٤، ويمكن أن يُنظر في طريقة غراسه الرازيانج؛

لأنّها تشبه زراعته، كما أشار ابن العوام نقلاً عن ابن بصال.

ويُتَعَاهَد به حتى ينبت. ويُنقل إذا استحقّ ذلك إلى الأهداف، لتنزّين به البساتين، ويكبّس في الرمل لمن أحبه كذلك. والعمل فيه مثل العمل في السريس. وكذلك يكبس البري منه إذا زرع في البساتين، فإنّه يبيض بشكلٍ حسنٍ. ويترك منه أيضاً موضعه لأخذ زريعته. ووقت زراعة بذره يناير ومارس.

قال ابن العوام الإشبيلي: ويزرع في إشبيلية في يناير.

وفي الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: البَزْهَلِيَا "تُسَمَّى بالفارسية رازيانج.

ويسمّيها الكسدانيون بزهلينا. وهو أخضرُ الورق. يزرع في آذار ونيسان.

وربّما زرع في أيلول. فينشو ويفلح في الوقتين جميعاً، وهو طيّبُ الريح

طيّبُ الطعم، تشوّبه مرارةٌ مُسْتَلَذَّةٌ غيرُ مستكرهة... وينبت كثيراً لنفسه

في المواضع الطيبة التربة، إلاّ أنّه إذا نبت بإفلاح الناس له كان أكثر وأقوى

انتشاراً، وإذا نبت لنفسه، فلا بد أن يكون أقشَفَ وأعْطَشَ وأقلَّ رِيّاً".

\*\*\*

(١) الفلاحة النبطية: ٢/٨٥٠، ٨٥٤.

## [الـ] فصل [الثامن]

### [زراعة الخَرْدَل]

وأما صفة العلم في زراعة الخَرْدَل:

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(١)</sup> وغيره: هو الصَّناب البرِّي، ويزرع في حواشي الخيار على السقي.

قال ابن بصال: تُؤافقه الأرضُ السمينَةُ والمودكةُ ولا يُوافقه الماءُ الكثيرُ، ولا يُسقى في طول مايو أكثر من مرّتين أو ثلاث مرات فقط.

ويزرع حبه في الخريف وفي يناير وفي فبراير وفي مارس. ويزرع في مائة حوضٍ منه ثلاث أواقٍ، ويُحصَد في مايو. وبذرُهُ إذا جُعِلَ منه يسيرٌ في لحمٍ أو عدسٍ أو حِمَصٍ، أو ماشٍ وشبه ذلك من الحبوب نضج سريعاً، وإن أكثر منه أفسدها.

وفي الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>: "وهو يُوافقه الأرضُ الصلبةُ وأكثرُ الأرضين، إلاَّ أنّه في الأرضِ الصلبة يخرج أقوى. ويحتاج من السقي إلى مثل ما يحتاج إليه الحُرْفُ وأكثر. ويزرع نثراً في حفائر صغار، ويحوّل الحُرْف. ويربّي فيتربّي إلى أن يكون منه شجرةٌ عظيمةٌ لاحقةٌ بالشجر الكبار. وتصلح أن تُعشّش فيها بعضُ الطيور، وذلك بأن تحوّل من موضع

---

(١) عمدة الطبيب: ٢٦٠/١.

(٢) الفلاحة النبطية: ٧٩٥/٢.

إلى ثالث. ويكون ذلك في شتوة معتدلة، لا دافئة ولا مُفرطة البرد. وقد تبقى شجرته إذا كبرت السنة والسنتين. وتبذر بذراً كثيراً، وتعمل ساقاً غليظاً. وقد يعمل من ورقه وما رطب من أغصانه كما يعمل بالقنابري، من فركه وعصره وتجييفه وتطيبه بالخل والزيت والأبازير، فيؤكل بعد فيستطاب. وإذا عُصِرَ ورقه ورُطبت أغصانه وجميع ماؤه، وصُبَّ على الخل، حفظه من التدوّد واللحم من الفساد، وجوّد حموضته وحفظها عليه".

\*\*\*

## [الـ] فصل [التاسع]

### [زراعة الكزبرة سقياً وبعلاً]

وأما صفة العمل في زراعة الكزبرة سقياً وبعلاً:

من كتاب ابن حجاج<sup>(١)</sup>: "أفضل الأوقات لزراعة الكزبرة في البساتين شباط، وآذار، ونيسان، وآيار، وفي سائر الأوقات، لا يوجد كجوده في هذه الأوقات".

قال ابن بصال<sup>(٢)</sup> وغيره: الذي يُزرع منها للأكل هو البكّير، يُزرع في أكتوبر. ويُوافق في هذا الفصل الأرض السمينّة والمدمنة ونحوها، وماء العيون والآبار وشبههما. ويزرع لأخذ الزريعة منها في فبراير وفي مارس.

قال ابن بصال<sup>(٣)</sup>: وتُزرع أيضاً في الخريف والشتاء والربيع وفي الصيف. ويكثر لها بالزبل عند شدة البرد، ويُقلّل لها منه إذا قلّ البرد.

قال ابن بصال<sup>(٤)</sup>: أما البكّير من الكزبرة فتقام له الأحواض على ما تقدم، ويكثر فيها من الزبل البالي، ويزرع فيها بذره في أكتوبر. ويُسقى بالماء حتى ينبت ويعتدل نباته، ثم يُقطع عنه السقي، ويُنقى من عُشبه،

(١) المقنع في الفلاحة، ص ١١٩.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٢٤-١٢٥.

(٣) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٢٥.

(٤) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٢٤.



ويترك حتى يعطش، وتظهر دلائل احتياجه للماء، فيسقى مرّة في الجمعة. ويُزَرَع في عشرة أحواضٍ من بذره نحو سبع أواقٍ. والذي يزرع منه في الشتاء، يعمل فيه مثل ذلك إلاّ أنّه يزداد في أرضه من الزبل لأجل البرد، ومن قدر زريعته أيضاً، فيُزَرَع في عشرة أحواض منها أقلّ من ذلك بنحو الربع؛ لأنّه يولد في هذا الفصل، ويكثر ورقه. وما يزرع منه في الربيع في فبراير وفي مارس، هو الذي تؤخذ منه الزريعة، يعمل فيه مثل ما تقدّم.

وما يزرع منه في الصيف لا يكثر له الزبل، ويزاد في قدر زريعته نحو الربع الذي يزرع في الخريف؛ لأنّه يقوم على ساقٍ واحدٍ، وكلما أكثر سقيه بالماء في هذا الفصل، فهو أحسن. ويتمادى في تنقيته في الفصول كلّها، وتعاوده بالسقي إذا عطش، وظهرت علامات ذلك عليه إلى وقت حصاده. والذي تؤخذ زريعة منه، فيحصد عن كماله، وتناهي امتلاء حبه.

وقيل: إن خِفَت على الكزبرة من أن يحتملها النمل قبل أن تنبت، فتكسر حبّها، وتزرع فلا يحملها النمل.

قال ابن العوام الإشبيلي: وقت زراعة الكزبرة في إشبيلية على السقي<sup>(١)</sup>....

وفي الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: الكزبرة "داخلة في البقول، تزرع بزَرَع بذر الكزبرة، فتنتب ويطول إنباتها... وهي ممّا يُزَرَع في تشرين وإلى كانون الأخير، وتزرع في حزيران، فتنتب وتفلح. وتحتاج إلى التزبل كما تحتاج إليه سائر البقول... وتحويلها من موضع منبتها: أن يعمد الذي يريد تربية الكزبرة إلى أصل قوي كبير قد اتفق له أن انفرد عن جملة النبات، فإنّ مثل هذا يكون قوياً عالياً في مكانه، غليظ العيدان فيقتلعه كما تقتلع هذه المحولات كلها ويغرسه في موضع الغرس... ويؤبّله بأخشاء البقر المعفن مع خرو الناس وورق القرع والسبستان، وأي البقول كان... فتعفن مع هذه الأزبال، وتجنّف، فإذا كمل جفافها، فلتنبش هذه الأصول، وتطمّ بهذا الزبل المجفّف، ويلقى في الماء الداخِل إليها وقت السقي... وقد تبقى أصول الكزبرة في الأرض إذا ربّيت وعظمت، السنين، وتبذر في كل سنة ويؤخذ بذرها.

\* \* \* \* \*

(١) الفلاحة النبطية: ٨٢٨/٢-٨٢٩.

(١) هناك سقط في الكلام.

## الباب السابع والعشرون

### [زراعة الأحباق والرياحين]

في صفة العمل في زراعة الأحباق والرياحين  
مثل الخيري والسَّوسَن والتَّيْلُوفَر والبهار  
والنَّرجِس والأذْرِيُون والنَّسْرِين وشبهها

## الباب السابع والعشرون

### [زراعة الأحباق والرياحين]

في صفة العمل في زراعة الأحباق والرياحين مثل الخيري والسوسن  
والنيلوفر والبهار والترجس والأذريون والتسرين وشبهها

### [ال- فصل [الأول]

#### [زراعة الخيري]

أمّا صفة العمل في زراعة الخيري<sup>(١)</sup>:

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(٢)</sup> وغيره: هو ثمانية أنواع: منه بستاني  
معروف وزهره فرّفيّ اللون، ومنه بستاني زهره أبيض، ومنه بستاني  
زهره أصفر. ومنه المُرّيش، وزهره فيه مواضع حمراء وأخر بيض. ومنه  
أزرق، ومنه أحمر قاني، ومنه عُصْفُوريّ. وهذه كلّها بُستانيّة.

ومنه برّيّ فرّفيّ اللون، دقيق، ومنه ما يعرف بخيري الماء، وله زهر  
فرّفيّ اللون، يظهر نَوَّارُهُ في زمن الصيف، والعمل فيها كلّها سواء.

---

(١) الخيري: الرّيحانة الطيبة الريح التي يُربّب بها الدهن، وهو ضربان: أصفر  
وأحمر، والأصفر أطيبها ريحاً.

النبات (قطعة من الجزء الخامس)، أبو حنيفة الدينوري، ص ١٥٩.

(٢) عمدة الطبيب: ٢٨٢/١-٢٨٣.

ومن كتاب ابن حجاج<sup>(١)</sup>: "يُزْرَعُ في آب، فإذا استقلت، نُقلت. وقد يزرع في شباط، ومعظم نُورِ الخيري في كانون الآخر إلى حزيران".

قال ابن بصال<sup>(٢)</sup> وغيره: توافقه الأرضُ الحرشاءُ الجَدْبَةُ التي لا رطوبةَ فيها. والأرضُ المضرسَةُ، وإن خلط فيها رَمَادٌ وجيرٌ، فهو أحسن، وينجب فيه أكثر. ولا يحتمل الماء الكثير ولا الشمس، وتُختارُ له لذلك المواضعُ الظليلةُ. وبين الأشجار، وحيث لا تأخذه الشمسُ إلا بعضَ النهار. ويتقدم قبل زراعته بعمارة الأرض المذكورة عمارةً جيّدةً حتى تصير غباراً. ويعمل فيها أحواض على القدر المذكور. ويزرع فيها بذره، ولزراعة بذور بعض أنواعه أوقاتٌ مخصوصةٌ.

قال ابن بصال<sup>(٣)</sup>: تُزْرَعُ زُرِّيعةُ الخيري الأحمر في أغشت خاصة، وهذا يُنَوَّرُ في بعض الشتاء، وفي الربيع كله. وإن زرع في مارس، أتى نواره في الخريف كله وفي الشتاء كله. والعمل في زراعته مثل العمل في زراعة الأحباق. ويدخل في الأحواض التي يزرع فيها الماء اللين إثر زراعتها، ويتعاهد حتى ينبت، ثم يقطع عنه الماء إذا نبت، ويُسقى عند احتياجه إليه في الغبِّ لقلّة احتماله للماء. والذي يُزرَعُ منه في مارس، لا يُسقى بالماء إثر زراعته، بل يُترك حتى ينبت، ويُسقى بعد ذلك، فإنّه لا

(١) المقنع في الفلاحة، ص ١٢٢.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٦٤-١٦٥، الفلاحة النبطية: ١٢٨/١.

(٣) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٦٥.

يحتمل الماء في ذلك الوقت. فأما الخيري الأصفر. فقليل: إنّه يزرع في أكتوبر، وقيل: يزرع في أغشت مع الأحمر. والخيري الأصفر أضعف. وقيل: إنّ منه ما لا يثمر.

قال قسطوس<sup>(١)</sup>: إنّ الخيري يُزْرَعُ في فبراير، وينقل في مايو.

وقيل: إنّ تُركَ الخيري في مزدرعه ولم يُنْقَلْ، فذلك أجود له، ويُنجب فيه أكثر. وإن نقل إلى موضع آخر تحير لذلك وضعف. وإن نقل فيُنقل بجرزة من ترابه، وليكن ذلك في حال شبابه. ويؤخذ بذر الخيري إذا اصفرّت حراويلته<sup>(٢)</sup>، وهي غلفه التي فيها نوره، ولا يؤخر؛ لئلا يتفتح فيسقط البذر منها، وتبيس، وترفع في جرار فخّار جديدة إلى وقت الحاجة.

وقال قسطوس<sup>(٣)</sup>: الخيري سبعة ألوان: سِتّةٌ منها كثيرةٌ معروفةٌ،

(١) المقنع في الفلاحة، ص ١٢٢.

(٢) الحراة: الساحة والعقوة والناحية. والحرا والحراة: ناحية الشيء. والحرا: الكناس. وفي التهذيب: الحرا: كل موضع لظي يأوي إليه.

لسان العرب، مادة (حرا)، والمعنى المقصود هنا هو ما أشار إليه ابن العوام وهو العلف الذي يحوي النوار.

(٣) الفلاحة النبطية: ١٢٦/١-١٢٩. وجُلّ ما ذكره ابن العوام وعزاه إلى قسطوس ساقطٌ من الفلاحة الرومية ومن المقنع، وهو موجود في الفلاحة النبطية كما أشرنا إليه.

وواحدٌ غريبٌ قليل وهو يشبهها إلا في اللون والريح، فإنَّ لونه أسودٌ، وفي السوداء منه من نصف ورقة ورده إلى أطرافها، والنصف من الورقة التي تلي منبتها أبيض، تعلوه صفرة، وفي رائحته حدةٌ، وأطيبها ريحاً، إلاَّ الأحمر، وهو أذكاه وأقواها وأصبرها على العطش والآفات. ومنه يُتخذُ الدهن.

وتوافقهُ الأرضُ التي ترأبها أحمرٌ وهي سليمةٌ من الرمل، التي في طينها علوكةٌ، والأرضُ السوداء الثرية أيضاً العليكة، إلاَّ أن الحمراء أوفق لها من تلك. ويذر في أرض نديّة، ولا يكثر عليه من الماء إكثاراً مفرطاً، فإنَّه يضره وقت زراعته. والماء المالح يقتله، وكذلك ماء الآبار كلها. وليس يحتاج إلى الشمس الحارة؛ لأنَّها تضعفه وتهلكه، ولا إلى الشمس الدائمة أصلاً<sup>(١)</sup>.

وليتولَّ زراعة الخيري رجلٌ طاهرٌ نظيفٌ، سيَّه فوق سين الصبي، وليكن بعيدَ العهد بملازمة النساء، وليعالج جميع إفلاحه والقمر زائدٌ في الضوء. ومِمَّا يوافقه أن يُنثر في أصوله شيءٌ من بعير السعزي مدقوقاً، بعد أن يُسقى، ويُصبَّ الماء في أصوله، فينفعه ذلك، ويزيد في رائحته ذكاءً زيادةً بيّنة<sup>(٢)</sup>.

وتسميده أيضاً أن يُعَبَّر بأخشاء البقر مع التراب، ولا يكثر عليه من هذا، بل يُنثر عليه نثراً خفيفاً لطيفاً في كل سبعة أيام، أو اثني عشر يوماً. وإن غُبِرَ برمادٍ، كان ذلك موافقاً له. وصفة ذلك: أن تُقلع أصولُ منه كما هي بعروقها ونورها فيها قد كمل، وتُحَفَّفَ جيّداً، ثم تُحَرَّقَ، ويُجمَعَ الرمادُ، ويُستعملُ بعد أن يخلط به شيءٌ من ترابٍ حرٍّ سحيقٍ. والصوابُ أن يغَبَّرَ بأخشاء البقر مرّةً، وبالتراب مرّةً، ثم بالرماد بعد خمسة أيام أو سبعة مرّةً واحدةً.

"وهي تُشَبِّهُ البنفسج في تدبيرها وإفلاحها، إلاَّ أنَّها أقوى منه وأصبر، وقد يبقى الأصفر منها ثلاث سنين، وربما بقي أربع، ويَعْلُظُ، وقد يُكسح في وقت ينتهي حمله ويلقط، وذلك في عشرين تمضي من آذار. فإذا كُسِحَ نبت بعد مُدَيِّدَةٍ<sup>(١)</sup> وغلظ حتى يصير، إذا طال بعد غلظه، كأحد الشجر... وهو يقبل التركيب ويخرج ورده مركباً في اللون والطبع والريح، ولكن في تركيبه صعوبة؛ لأنَّه يحتاج إلى لطافة في العمل وصبرٍ وحذقٍ بكسح ما يريد أن يركَّب منه. والألوان الخمسة غير الأصفر هي التي تركَّب على الأصفر، فتبنت عليه، فيخرج مركباً<sup>(٢)</sup>".

(١) مُدَيِّدَة: تصغير مُدَّة.

(٢) الفلاحة النبطية: ١٢٧/١.

(١) انظر: الفلاحة النبطية: ١٢٨/١.

(٢) الفلاحة النبطية: ١٢٧/١.

"والروائح المنتنة تضره كما تضر البنفسج، إلا أنه أحمل لذلك من البنفسج؛ لأنه أقوى منه وأصبر..."<sup>(١)</sup>.

"... وهو من المنابت التي إن لَقَطَتْ وَرْدَهُ امرأة حائض، فَسَدَ وَذْبَلَ وَذَوَى، لخاصية تناله من الحيض تُفسدُهُ، فلا ينبغي أن تعمل به شيئاً من امرأة ألبتة، حائضاً كانت أم غير حائض..."<sup>(٢)</sup>.

\* \* \*

## [الـ] فصل [الثاني]

### [زراعة السوسن الأبيض]

#### وأما صفة العمل في زراعة السوسن الأبيض:

قيل في الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: "السوسن أربعة ألوانٍ مختلفة: أسود وأبيض وأصفر ولون السماء، وبعده الأبيض". وهو مما يعمل في الأرض أصولاً وبعضها مستطيل.

ومن كتاب ابن حجاج<sup>(٢)</sup>: "السوسن الكسروي والنيلوفر، والترجس والعرار، والنبات الذي يُسميه أهل الأندلس النسرين، يُغرسُ بصلها كلها في أيلول. فأما النسرين فنوّاره عندنا في آخر أيلول وفي تشرين الأول، وهو أول ما تَنْتَبُ<sup>(٣)</sup> عنه الأرض من النوار المستعمل والبهار في كانون الأول أو كانون الآخر. والنيلوفر في آخر آذار وفي نيسان. والعرار على الأغلب في شباط وآذار. والسوسن في أيار. فأما السوسن العطير، فإنه يأتي نواره في آب. ويُغرس بصله في تشرين الأول".

---

(١) الفلاحة النبطية: ١٢٩/١.

(٢) المقنع في الفلاحة، ص ١٢١.

(٣) تَنْتَبُ: نتأ: كل ما ارتفع من نبتٍ وغيره، فهو ناتئ. ونتأ الشيء: خرج من موضعه من غير أن يبين.  
لسان العرب، مادة (نتأ).

---

(١) الفلاحة النبطية: ١٢٨/١.

(٢) الفلاحة النبطية: ١٢٧/١.

**قال ابن بصال وغيره<sup>(١)</sup>:** ويؤاقله من الأرض الحلوّة والرطوبة والمودكة والمدمنة والرقيقة. **قال ابن بصال<sup>(٢)</sup>:** ولا توافقه الأرض الغليظة، فإن دعت الضرورة لها، فليحلل بالرماد والرمل لترقّ وتسلّس. ويوافقه من الماء الحلوّ والماء الرطب المشروب. ويغرس بصله في البساتين في المواضع التي لا يأخذها منها عمارة، وعند سواقي المياه. ووقت غراسته شهر مايو عند تمام زهره، وانصراف مادته إلى أصله. ويغرس أيضاً في ستنبر وأكتوبر؛ وذلك بأن يحفر له حفائر عمقها نحو شبر، وعلى قدر البصلة أيضاً، ويجعل فيها شيء من الزبل البستاني، وتغرس فيها البصلة، ويرد عليها التراب، ويكون بين بصله وأخرى نحو ثلاثة أشبار؛ لأنّ بصله يتولّد. وتُسقى بالماء مرّة في الجمعة مدّة الحرّ، وبعض الخريف. ويقطع السقي عنه في فصل البرد. وربّما نور عام غراسته.

وإن أحببت تكثيرها، فانثر طاقات البصلة واغرسها متفرقة، أو اجعلها على التراب متفرقة، وكببت عليها قصريّة. وتبقى كذلك حتى تُسمّخ، وتُنقل بعد ذلك في فصل الربيع إلى أحواض في أرض معمور طيبة بزبل كثير. ويكون بين واحدة وأخرى منها نصف شبر، ويُنثر عليها يسير من الزبل البالي الرقيق، ويغطّى بقدر إصبعين من التراب، ويسقى مرتين في الجمعة، حتى يصير بصلًا، ويزهر في العام الثالث.

(١) كتاب الفلاحة، ص ١٦٧ (بشيء من الاختصار).

(٢) كتاب الفلاحة، ص ١٦٧.

وهي إذا كثرت ضعفت، فيقلع بعضها، ويترك منها في الموضع على قدر الكفاية له. ويكون بين واحدة وأخرى البعد المذكور. وإن دقنت قضبانها مجتمعّة تحت يسير من التراب في أرض مظلمة بحيث لا تصيبها الشمس كثيراً، وتُركت، فكل ورقة منها تصبح بصلّة في فصل الخريف، فتُنقل، وتُغرس على ما تقدّم.

وإن أحببت أن تزرع بذره، فيترك بعض زهره، ولا يُقطف حتى يعقد البذر، فإنّه يتخلّق بما يشبه الإصبع، وهو في وسط زهره بذر. فإذا يس، فيؤخذ، ويرفع، ويزرع في أغشت كما تزرع زريعة البصل الذي يؤكل أخضر، في أحواض معمورة مزبلة ثريّة بالماء، ويتعاهد بالسقي مدّة زمن الحرّ، حتى لا تجف الأرض، ويُخفف سقيه في الخريف، ويقطع عنه السقي في الشتاء، وينقل إذا استحق. ويعمل في ذلك نحو ما تقدّم، وينقل ويلحق بعد ثلاثة أعوام. ويبدأ بسقي السوسن في العام القابل من أول أبريل، ويتعاهد بالسقي إلى آخر أغشت.

**وقيل<sup>(١)</sup>:** إن صبّ في أصله عكر خمر أحمر، صار زهره كالأرجوان.

**وفي الفلاحة النبوية<sup>(٢)</sup>:** "ولتكن الأرض التي يزرع فيها أرضاً نقيّة قد استقصي في تنقيتها، حتى لم يبق من أصول الحشيش الذي ينبت في

(١) المقنع في الفلاحة، ص ٦٢، كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص ٦٧.

(٢) الفلاحة النبوية: ١٣٠/١-١٣١.

الأرض المستوية شيءٌ ألبَّته... وقد أمر آدمي<sup>(١)</sup> في إفلاح السوسن خاصةً أن يغرس بينه في موضع مَعْرِسِهِ في كل عشرة أصول من السوسن عرق نَمَامٍ أو ننع، فإنَّ ذلك إذا جاوره أسرع نشؤه، وصحَّحه، ودفع عنه أكثر الآفات... والسوسن ليس من الأشياء التي يكثر الناس استعمالها، ولا لهم كبيرُ منفعةٍ إلاَّ في خواص من الأشياء المداوى بها الأمراض، فإنَّ ماءه يصلح لشيءٍ، وأصوله تصلح لشيءٍ آخر، وورقه يصلح لآخر. وإذا قُطِرَ مأؤه كما يُقَطَّر عرق الورد وطرح فيه شيءٌ من كافور، حدث له رائحةٌ ذكيَّةٌ طيِّبةٌ جدًّا. وإن جعل معه في قرعة التقطير قُسْطُ<sup>(٢)</sup> مَرَضُوضٌ، اكتسب مأؤه من ذلك رائحةً عجيبةً.

\*\*\*

وأطيبه الذي زهره أبيض ويتلوهُ الأسمَانُجُونِي من الاثنين الباقيين بعده. ويتطَيَّب الناسُ بمائه كما يتطَيَّبون بماء الورد. ومتى اضطرَّ أحدٌ إلى أكل عُرُوقه وأصوله عند الضرورات والعدم لما يُؤْكَل، فيعمل به ما وصفنا في إخراج الطُعُوم الرديئة. وقد يختص أصل السوسن من الإصلاح للأكل، أن تُطَبِّخَ أصولُهُ مع ورق ورده بعد خروج طعمه، أكثرَ منه نبات يشبه السوسن في أشياء منها، طيبُ الرائحة.

(١) هو رسول القمر كما يذكر ابن وحشية.

(٢) القُسْطُ: هو أربعة أنواع: بحري وهو الأبيض، وهو الحلوى، وهو العربي. ومنه السُمُرُ، وهو الهندي، وهو الأسود؛ والنوع الثالث هو السوري، وهو فاقع الصُفرة، ساطع الرائحة؛ والرابع هو الرَّاسِن، وهو الرُّومِيّ والجَلِّيقي.

فالخلو منه من جنس الكلُوخ وذوي الجُمَم. له ورقٌ كورق اليبروح، وله ساقٌ معقَّدة في غلظ الإبهام، مُصَمَّتة، تعلو نحو القامة، في أعلاها جُمَّة كجُمَّة الأندراسيون... وأصله أبيض يشبه أصل الأُنْجِدَان. منابته الرملُ بقرب البحر.

وأما الأسود السُمُرُ منه، فله ورقٌ كورق الرَّاسِن، وله ساقٌ كساق العَطُشان إلاَّ أنَّ فيها ملاسةً، وهي مجوِّفة تعلو نحو القعدة، وفي أعلاها جُمَّة عليها رؤوسٌ فيها زهر بين البياض والصُفرة، وله أصلٌ خشبي يشبه أصل الرَّاسِن، له رائحةٌ طيبة، وهو كثير الصمغ. منابته الجبال في المواضع الرطبة منها.

وهناك نوع رديء منه، له ورقٌ كورق الكلخ، وساقٌ تعلو نحو القامة. وله جُمَّة كجُمَّة السساليوس، وأصل بين السواد والصفرة، مُتَخَلِّجٌ، كثير الصمغ، منابته الجبال.

انظر: عمدة الطبيب، أبو الخير الإشبيلي: ٦٩٤/٢.



## [الـ] فصل [الثالث]

### [زراعة النيلوفر]

وأما صفة العمل في زراعة النيلوفر<sup>(١)</sup>:

قال ابن وحشيّة في الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup> وغيره<sup>(٣)</sup>: النيلوفر منه أصفر وأبيض وأحمر. وهذا الذي نذكره الآن له زهر أبيض جميل، وله بصل، وليس هو الذي يعرفه أهل الطب بهذا الاسم.

---

(١) النيلوفر: هو أنواع كثيرة: فمنه أبيض الزهر وأصفر وأحمر وأزرق، ومنه بُستاني وبرّي ونهري. فالبستاني بصل في قدر بصل الأكل، ذو طاقاتٍ كطاقات ثمر الصنوبر الكبار.

ومن النيلوفر ثلاثة أصناف تُعرف بالليلية والسامرية، أحدها له لونٌ أصفر ذهبي في لون التّرجس الأصفر، وآخر أزرق اللون وآخر أحمر، وأصول هذه الأنواع الثلاثة بصل. منابتها الرمال وبقرب البحر، يظهر نباتها في النهار، وفي الليل يغيب في التراب.

ومن النيلوفر البرّي، وهو أنواعٌ كثيرة، فمنه الأصفر وهو النهري. ومنه نوعٌ آخر يُعرف بنيلوفر البرك، وهو ثلاثة أصنافٍ أيضاً. ومنه النيلوفر المجوسي هو الأبيض الزهر البستاني. ومنه نوعٌ آخر يُعرف بالصِقلي وبالشمسي، وهذا النوع موجودٌ بكثرة في مصر والعراق.

انظر: عمدة الطبيب: ٥١٩/١-٥٢٢.

(٢) هذا الكلام بنصه ليس موجوداً في الفلاحة النبطية.

(٣) انظر: عمدة الطبيب: ٥١٩/١.

## [أ] فصل [الرابع]

### [زراعة البهار الأبيض]

أما صفة العمل في غراسه بصل البهار الأبيض<sup>(١)</sup>:

قال قسطوس<sup>(٢)</sup> وغيره<sup>(٣)</sup>: يُؤافقه الأرض الرملية والمدمنة والجبلية والحرشاء، ويتوكد كثيراً، ويحتمل الماء الكثير، ويغرس بصله عند سواقي المياه، وعند الصهاريج، وفي المواضع الظليلة، وفي المواضع التي لا يمشى

(١) انظر في أصنافه واختلاف العلماء في تحديد صنفه. عمدة الطبيب: ١٢٩/١ - ١٣٠، ١١٦/١ - ١١٧.

(٢) هذا القول لم يرد في الفلاحة الرومية، ولا في المقنع في الفلاحة؛ إذ لم يرد ذكر البهار في النسختين المطبوعتين.

(٣) أورد ابن بصال كلاماً مختصراً عن البهار، قال فيه: "وجه العمل فيه أن يؤخذ بصله، ويمتل بها ما وصفناه في غرس السوسن حرقاً بحرف، وكذلك العمل في زريعته أيضاً كما ذكرناه في زريعة السوسن. والبهار ذو نوار أبيض". انظر: كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٦٧. وقيل في الفلاحة النبطية: ١٣٩/١ "ويؤافقه من الأرضين الأرض الحرة التربة التي هي إلى الصلابة مع ذلك، وهو صابر على العطش، يكفيه من الماء اليسير لقوته". ونلاحظ أن كلام ابن العوام يتعارض مع كلام ابن وحشية، فابن وحشية يرى أنه يحتاج إلى الماء القليل، وابن العوام -عن قسطوس وغيره- أنه يحتمل الماء الكثير، إلا إذا كان هناك نقص في الكلام، وهو: "ولا يحتمل الماء الكثير"، عندئذ يتطابق كلام ابن وحشية وكلام ابن العوام.

قال ابن بصال<sup>(١)</sup> وغيره: تُوافقه الأرض الرطبة والمودكة والمدمنة والحرشاء الجبلية. ويُغرس بصله عند سواقي المياه وفي الأرض الظليلة في آخر أبريل وفي مايو على نحو ما تقدم في بصل السوسن، بعد أن تُطيب له الأرض بشيء من الزبل البالي، وبعد أن تثري بالماء.

وقيل: إنه يغرس في الخريف كله، ويلقح في أغشت، ويظهر بذره في أبريل. وقال ابن بصال: إنه يظهر في الخريف.

وفي الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>: "... وأكثر ما نبت لنفسه في مستنقعات المياه وراكدها وفي الآجام، إلا أنه لا ينبت إلا في الماء العذب القائم في أرض طيبة التربة سليمة من كل الفساد... وزيادة نشوئه ونموه وجودته تابع لزيادة القمر في الضوء، ونقصانه تابع لنقصان القمر".

\*\*\*

(١) أخل به كتاب الفلاحة لابن بصال.

(٢) الفلاحة النبطية: ١٣١/١.

## [أ-] فصل [الخامس]

### [زراعة التُّرْجَسِ الأبيض]

أما صفة العمل في غرسة بَصَلِ التُّرْجَسِ الأبيض<sup>(١)</sup>:

قال ابن بصال<sup>(٢)</sup> وغيره<sup>(٣)</sup>: التُّرْجَسُ الأبيضُ له زهرٌ أبيضٌ في وسطه دائرة صغيرة صفراء؛ ومنه ما في وسطه حبة لون الفرفير.

قال ابن بصال<sup>(٤)</sup> وغيره<sup>(٥)</sup>: تُوافقه الأرض الممرّجة، والمالحة، والسبخية، والقيعان والماء الكثير. وقيل: إن أجودهُ ما يكون منه في الأرض الجبلية. ووقتُ غرسة بصله ستين ويُنور في دجنبر، وفي يناير، وفي فبراير.

(١) التُّرْجَسُ الأبيضُ: ورَقُهُ كَوَرَقِ أطراف الحلفاء، وقد يمتدُّ على الأرض نحو طول الإهام، وسَوَيْقُهُ أرقُّ من الميل، تعلق نحو إصبع، في أعلاها زهرة بيضاء مثلثة الشكل في قَدْرِ البُرَّة - والبُرَّة واحدة البَر - وأصلُهُ بُصَيْلَةٌ في قدر الباقلاء، مُدَحَّرَجَةٌ، بيضاء، ذاتُ لفائف. نباتها في الأودية الشتوية بالقرب منها وفي المواضع الرطبة من المروج.

عمدة الطبيب: ١١٨/١.

(٢) لم يُفَصِّل ابنُ بصال في أنواع التُّرْجَسِ، وتركيزه فيه على طريقة الغرسة.

(٣) انظر في أصنافه المختلفة: عمدة الطبيب: ١١٧/١ - ١١٨، ٥٠٩.

(٤) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٦٧.

(٥) عمدة الطبيب: ١١٨/١.

عليها. ووقت ذلك شهر مايو ويونيو أيضاً. والعمل فيه مثل ما تقدم في السوسن، سواءً. ويُزَرَعُ بذرُهُ على نحو ما تقدّم في زراعة السوسن<sup>(١)</sup>. وينور في أغشت.

وفي الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>: البهار "يُسمّى ورد الحمار... وبعض الناس يُسمّيه مُهَيِّج العشق... ويُوافقه من الأرضين الأرضُ الحرّة التربة التي هي إلى الصلابة مع ذلك. وهو صابرٌ على العطش، يكفيه من الماء اليسير، لقوته. وهو ممّا يُزرع بذرهُ في موضع، ثم يحوّل إلى آخر، فيشتد وينمي ويطول بذلك، ويوافقه متى أراد إنسانُ إصلاحَهُ وبقاءَ قُوّته، وهو ممّا يزرع في موضعه. وإن أراد شدّة قوته، أن ينبش أصوله، ويدفن فيها سحيقَ أختاء البقر، أو يؤخذ من بُراز الناس شيء، فيخلط بالتراب السبخي، ويُلقى في أصوله، أي هذين حضر، وبُراز الناس أوفق له... وإنّه إذا بُخِّرَ به بيتُ طرد عنه أكثر الهوام المضرة، وبخاصة البق، فإنّهم زعموا أنّه يقتله ويُدّه ويُفنيه". والفرسُ يُعظمونه، ويتبركون به تبركاً عظيماً.

\*\*\*

(١) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٦٧.

(٢) الفلاحة النبطية: ١٣٩/١.

وحكى بعض مَنْ عُنِيَ بمعرفة أحوال النوار أَنَّهُ إذا جفَّ ورقٌ بَصَلِهِ، وذلك في زمن الصيف، فيقلع حنيئاً بَصَلُهُ، ويرفع، فإذا كان وقت غراستها، عُمَد إلى التراب الطيب، وتُرِّي، وتخلط بالزبل القديم، وغرس فيها ذلك البصل، وعُوهَد بالإفلاح، فَإِنَّهُ يُنَوِّر نواراً مبكراً، طيب الأرج، غليظ السوق، يُفعل به هكذا كل عام.

وفي الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: "إِنَّ أَوْفَقَ مَا غُرِس بِصَلُ التَّرْجَسِ فِي الأرض التي أقام فيها الماء عشرة أيام إلى عشرين يوماً، ثم نضب الماء عنها وجفَّت، وبقي فيها شيءٌ من الندى يسيراً، فليحفر في هذه حفائر عمقها قدم أو أقل من ذلك قليلاً، ثم تجعل البصلة فيها، وتُغطَّى بالتراب... ومن أراد أن يجعل المفتَح منه مضاعفاً، فليأخذ بصلةً سميكةً، فيشق وسطها، ويُعوَّص فيها سِنَّ ثومٍ غيرٍ مقشَّر، ويغرِّقه في البصلة جيّداً، ثم يَطْم البصلة في التراب، فَإِنَّهَا تحمل نرجساً مضاعفاً. وإن أحبَّ أن يكون طيبَ الرائحة جداً وورقُهُ مع الأبيض أخضر، فلتكن الثومة خضراء رطبة، وتُغرس البصلة في موضعٍ باردٍ كثير الرطوبة، ويُعمَّق لها بالحفر، فَإِنَّهَا تحمل مضاعفاً أخضر. فهكذا يعمل أهل العُوطَة، فيخرج ربحاً جيّداً، ولأجلِ بَرْدِ بلادهم، يجيء جيّداً". ويأتي مضاعفاً أخضر.

\*\*\*

(١) الفلاحة النبطية: ١٣٣/١، ١٣٥.

## [الـ] فصل [السادس]

### [زراعة بصل التَّرجس]

أما صفة العمل في غراسة بصل التَّرجس الأصفر:

قال ابن بصال<sup>(١)</sup> وغيره<sup>(٢)</sup>: هو العَبر.

قال ابن وحشية وغيره: توافقه الأرض الحرشاء إذا صحبه الماء الكثير، والأرض الممرّجة، والمدمنة، والرطبة والرملية. ويجلب بصله من المروج، ويُغرس في الأحواض في حُفَرٍ عمقها نحو نصف شبر، ويجعل منها ثلاث بصلات أو أربع في حفرة، ويُرد عليها التراب، وذلك في شهر مايو وفي يونيو أيضاً. وتزرع زريعتَه بعد أن تؤخذ في مايو، وتزرع في نوبنبر، ويعمل فيها مثل العمل في زراعة السوسن. والعمل في سائر أحوال هذا الأصفر مثل العمل في الأبيض. ويُنَوِّر البكّير معه، ويتأخر بعضه، فيلحق الورد في فصل الربيع.

\*\*\*

(١) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٦٧، كتاب مفتاح الراحة لأهل الفلاحة، مؤلف مجهول، ص ٢٤٨.

(٢) انظر: معجم أسماء النبات، أحمد عيسى، ص ١٢٣.

## [الـ] فصل [السابع]

### [زراعة البصل المُقَوَّدَس]

أما صفة العمل في زراعة بصل المُقَوَّدَس<sup>(١)</sup>:

قال ابن بصال<sup>(٢)</sup> وغيره<sup>(٣)</sup>: هو نوعٌ من النَّرجِس الأصفر، وهو منسوبٌ إلى مقدونيا، وهي بلد الإسكندرية. وله نوار أصفر الداخِل أحمر الظاهر.

\* \* \*

---

(١) نرجس مُقَوَّدَس: ورقه كورق الثوم رقةً وطولاً، فيها انخفار، وخضرتها إلى الدهمة. وفي لونها فرفيرية، وفي وسطها حبٌّ أبيض، عسيرُ الفك، وترجع في نباتها إلى ناحية الأصل، وتصير على وجه الأرض كأنها دوائر، تقوم من وسطها ساقٌ أغلظ من الميل، تعلو نحو شبر، في أعلاها زهر كزهر السوسن الأبيض... وإذا نظرت إلى حُسْنِ هذا الزهر رأيت شيئاً عجيباً: نوراً أحمر في داخل نورٍ أصفر، وهي عَطِرةُ الرائحة. وأصله بصلةٌ في قدر بصلة البلبوس. وفيها لَطَأٌ، ولونُ قشرها الخارج أسود على شكل ليف الكرفس. ويظهر هذا النوع في زمن الربيع.

عمدة الطبيب: ١١٨/١.

(٢) هذا الكلام ساقطٌ من كتاب الفلاحة لابن بصال.

(٣) انظر: عمدة الطبيب، أبو الخير الإشبيلي: ١١٨/١.

## [الـ] فصل [الثامن]

### [زراعة الآذريون]

أما صفة العمل في الآذريون<sup>(١)</sup>:

قال ابن وحشية في الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup> وغيره<sup>(٣)</sup>: هو ثلاثة أنواع:  
... بستاني، وهذا أصفر بحمرة، مِشْمِشِيّ اللون، واثنان: أحدهما جليل  
الورق والآخر رقيق الورق.

قال ابن بصال وغيره: توافقه الأرضُ المدمنةُ والرطبةُ، وكلُّ ماءٍ  
عذبٍ وغير عذب. ويزرع بذره في يناير.

---

(١) الآذريون: هو نوعان: بُستاني وبرِّي، فالْبُستاني ورقه كورق الخيري الأبيض،  
إِلَّا أَنَّهَا أَعْرَضُ وَأَمْتَنُ وَأَطْوَلُ، وَكَأَنَّ عَلَيْهَا زَغْبًا أبيض كَالْعُبَارِ، وَقَضْبَانَهُ  
مَرْتَفَعَةً تُشَبِّهُ سَاقَ الْبَاقِلَاءِ، إِلَّا أَنَّهَا أَصْغَرُ، وَهِيَ مُجَوَّفَةٌ، رَقِيقَةٌ كَثِيرَةٌ، وَتَعْلُو  
نَحْوَ الذَّرَاعِ، وَلَهُ رُؤُوسٌ ذَاتُ زَهْرٍ مُشْرِفٍ بِشُرَافَاتٍ دِقَاقٍ دَائِرَةٌ بَتَلْكَ  
الرُّؤُوسِ، ذَهَبِيَّةُ اللَّوْنِ إِلَى الْحُمْرَةِ فِي وَسْطِهَا لَمْعَةٌ سَوْدَاءُ. وَتُسَمَّى الْعَامَّةُ  
بِالتَّاجِرِ؛ لِأَنَّهُ يَنْفَتَحُ بِالنَّهَارِ وَيَنْغَلِقُ بِاللَّيْلِ. وَبَعْضُ الْعَرَبِ يَسْمِيهِ الْعَرَارَ وَبَهَارَ  
الْبَرِّ، وَهُوَ الْبَهَارُ الْأَصْفَرُ اللَّوْنِ الْمَعْرُوفُ بِالتَّرْجِسِ، وَيُسَمَّى عَيْنَ الْعَجَلِ وَكَفَّ  
الْأَسَدِ؛ لِأَنَّ رُؤُوسَهُ إِذَا سَقَطَ مِنْهَا الزَّهْرُ شَبَّهَ بِكَفِّ الْأَسَدِ وَأَظَافِرِهِ.

عمدة الطبيب: ٤٠/١-٤١.

(٢) لم يذكر ابن وحشية منه غير نوع واحد.

(٣) انظر: عمدة الطبيب: ٤٠/١-٤١.

قديم الدهر يجففونه، ويُخَرِّون به، ويقولون: إنه يهرب الفار والوزغ".  
وقيل: إن الذيب يهرب من موضع يكون فيه ورْدُهُ.

\*\*\*

قال قسطوس: وفي فبراير في أحواض معمورة مدبرة بالزبل، كما  
تزرع سائر البذور، وينقل نقله في فبراير، وفي مارس، ويُؤرَّ بعقب الورد.  
وفي الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: "...يُوافِقُهُ من الأرضين الصلبة الطيبة التربة  
الحمرَاء، وقد ينبت ويفلح في الأرض الرخوة السوداء، لكن يكون ضعيفاً  
ويكون بقاءه قليلاً..."

وهو من النبات الذي يزرع بذره في الموضع الموافق له، فإذا علا  
قليلاً، حوّل فُغرس في آخر، فينمو ويغلظ. ومتى ترك في منبته لم ينجب  
كثيراً. وهو من الأشياء الصابرة على العطش... وليس يحتاج في إفلاحه  
إلى أكثر من تعاوده في مُزْدَرَعِهِ وإحكام القيام عليه، ثم تحويله وتحويل  
غرسه. وقد يكثر بناحية الجزيرة ويكبر ويعظم حتى يصير كالشجرة  
العظيمة. فأما في هذا الإقليم فليس يتجاوز عن ذراع ونصف، بل ينشر  
بأغصان كثيرة حوله، وربما قام على نحو ذراع واحد.

وفي الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>: "...أن المرأة الحامل إذا أمسكت بيديها،  
مُطَبِّقة إحداهما على الأخرى، أن الجنين يناله ضررٌ شديدٌ، فإن أدامت  
إمساكَهُ وإشمام رائحته سقطت. وإن عسر على المرأة ولادتها، فلتمسكه  
معها كما وصفنا، فإنها ترمي بالولد سريعاً. وقد كان أهل ناحيتنا في

(١) الفلاحة النبطية: ١٣٧/١-١٣٨.

(٢) الفلاحة النبطية: ١٣٨/١.

## [الـ] فصل [التاسع]

### [زراعة بصل النسرين]

وأما صفة العمل في غراسة بصل النسرين<sup>(١)</sup>:

قال قسطوس<sup>(٢)</sup> وغيره<sup>(٣)</sup>: هذا له بصلٌ صغير، وهو نوعان: أحدهما له زهرٌ أصفر، والآخر أبيض، ينبت في المروج، ويظهر زهره في فصل الخريف في أكتوبر.

وهو أول ما يَتَفَقَّأ عنه الأرض هذه النواوير. وهو ساطع الرائحة طيِّبها، وزهره منكوس.

---

(١) بصل النسرين: من نوع البصل، وهو بصل نسرين المُرُوج، وهو المنكوس، وهو نوعان: أبيض وأصفر، وهو صغيرٌ يشبه بصل التَّرجِس الأصفر، وطاقاتُ ورقه دقيقةٌ كأطراف الحلفاء دَقَّةً، وسُوَيْقَتُهُ دقيقةٌ كسُوقِ التَّرجِس الأصفر، في رَقَّة المِيل، تعلو نحو إصبع، في أعلاها زهرتان مُشَرَّفَتان بأربع شُرَافَات، وذلك الزهر منكوس إلى أسفل يظهر في أول الخريف وفي زمن الشتاء. نباتُهُ في المروج الرملية والقيعان.

والنوع الآخر الأصفر كالمُتَقَدِّم سواءٍ إلَّا في لون الزهر.

عمدة الطبيب: ١١٩/١-١٢٠، ٥١٩.

(٢) هذا الكلام لم يَرِد في الفلاحة الرومية لقسطا بن لوقا ولا في كتاب المقنع في الفلاحة لابن حجاج الإشبيلي.

(٣) انظر: عمدة الطبيب: ١١٩/١-١٢٠، ٥١٩.



قال ابن بصال<sup>(١)</sup> وغيره: تُؤافقه المروجُ وشبهها. ويقلع بصله من منبته ويغرس في دجنبر، وقيل: في مارس. ولا يكثر عليه بالماء، ولا على ما يُشبهه من سائر الأزهار التي لها بصل، إلا في أوّل غراستها حتى تعلق وتنبت. وهذا ليس هو الذي يعرفه أهل الطب بهذا الاسم، بل ذلك هو وردٌ برّي، وشجرته مثلُ شجرة الورد، ونواره يشبه نوارَ الورد. وأكثر ما يوجد مع الورد الأبيض.

وقيل<sup>(٢)</sup>: إنّ منه صنفٌ يعرف بعليق الكلب، يقال له الورد الجبلي، وهو نوعٌ من الزعرور.

\*\*\*

## [الـ] فصل [العاشر]

### [زراعة البنفسج]

أما صفة العمل في زراعة البنفسج:

قال ابن وحشية في الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: هو نوعان: بُستانيٌّ وجبليٌّ دقيقُ الورق، والبستانيٌّ عريضُ الورق، وله ساقٌ صغيرٌ يخرج من الأصل عليه زغبٌ صغير، وعلى طرف الساق منه زهرٌ فرّيريٌّ، طيبُ الرائحة، وهو نَوَّارُهُ. وينبتُ في المواضع الظليلة الخشنة.

قال ابن بصال<sup>(٢)</sup> وغيره: تُؤافقه الأرضُ المودكةُ والمدمنةُ والرمليةُ الرطبةُ، والجبليّةُ، والحرشاءُ، ويُنجبُ بين الشجرِ الذي لا يتقوى ورقه. ويُؤافقه أيضاً في الحرِّ الحيطان المُظلمة.

ويُزرع بذره في أغشت، ولا يُؤخرُ عنه؛ لأنّه إن دخل عليه الحرُّ وهو غيرُ متمكن، قَطَعَهُ. ويُزرعُ في الأحواض في المواضع المُمكنة الظليلة، وفي ظروفِ الفخارِ الجديدة المثقوبة أيضاً، بعد أن يُجعلَ في وجه الحوضِ والظرفِ من الترابِ البالي تراب الحيطان القديمة من الطوب وغيره، بعد أن يُخلطَ بمثله من ذرقِ الحمام.

(١) الفلاحة النبطية: ٤٢/١-١٤٣، كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٦٥، عمدة

الطبيب: ١٠٩/١-١١٠، كتاب الفلاحة، الشيزري، ص ٢٥١.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٦٥-١٦٦.

(١) هذا الكلام ساقط من كتاب الفلاحة لابن بصال.

(٢) عمدة الطبيب: ٥١٦/١، ٥٧٣/٢.

قال ابن وحشية في الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: يخلط ذلك مع شيء من رماد الحمامات، ويُجعل من ذلك في الحوض قُفَّتَانِ، ويزرع كما تزرع الأحباق، ويُسقى بالماء، ولا تجف أرضه حتى ينبت ويعتدل نباته، ثم يتعاهد بالسقي مرتين في الجمعة، حتى ينبت ويتمكن نباته، وهو إذا عمل هكذا ينور في ذلك العام.

قال ابن وحشية في الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>: ومن أحب أن ينقله إلى أحواض قد جعل في كل حوضٍ منها قفتين من تراب الحيطان القديمة مخلوطٍ بشيءٍ من رماد الحمامات، ويخلط بأرضها، وتبرد بالماء، فإذا اعتدل ثراه، فيغرس فيه نقل البنفسج، بعد أن يقلع على نحو ما تقدّم.

(١) هذه المعلومات وبالوصف المُتَقَدِّم غير موجودة في الفلاحة النبطية، مع أن ابن وحشية عقد فصلاً مطوّلاً عن إفلاح البنفسج وغرسه.

انظر: الفلاحة النبطية: ١١١/١-١٢٦.

وهذه المعلومات موجودة في كتاب الفلاحة لابن بصال، ص ١٦٥-١٦٦، فقد يكون هذا خلطاً من ابن العوام أو من غيره.

(٢) هذه المعلومات وبالوصف المُتَقَدِّم غير موجودة في الفلاحة النبطية، مع أن ابن وحشية عقد فصلاً مطوّلاً عن إفلاح البنفسج وغرسه.

انظر: الفلاحة النبطية: ١١١/١-١٢٦.

وهذه المعلومات موجودة في كتاب الفلاحة لابن بصال، ص ١٦٥-١٦٦، فقد يكون هذا خلطاً من ابن العوام.

ويُجَرَّد بعضها من بعض؛ لأنها مُشْتَبِكَةٌ، وتقطع الفروع المتعلقة منه بالمقص، وتُرتَّب فيه صفوفاً، ويُجعل بين أصلٍ منه وآخر نحو الشبر، ولا يدخل تحت الأرض من نقله من الأطراف الأصل؛ لأنَّ عُيُونَهُ مُتَّصِلَةٌ بِأَصُولِهِ ولا ساق له يُعْتَدُّ به. ويُسقى بأثر ذلك بالماء مرتين في الجمعة، حتى ينبت ويتعلّق، ثم يقطع عنه الماء وقت غراسة نقله أول نوبنبر، وينور في ذلك العام. ويُتْرَكُ بعضٌ من نوره؛ حتى تخلفه الأقماع، وعقد فيها بذره. ويُجمع إذا كَمُلَ وامتلأ، وذلك في أغشت. وينقى، ويجفف، ويخزن في الجرار الجديدة.

قال ابن العوام الإشبيلي: يزرع في إشبيلية وفي قرطبة.

ويحتاج أن تكون الأرض التي ينبت فيها البنفسج معتدلة في الطبع وفي الطعم وفي الرخاوة والصلابة، نقيّة من الرمل؛ فإنَّ الرمل يُعَيِّقُ عُرْوَقَهُ، فإنَّ عِرْقَهُ ضعيفُ التعلّق. ولذلك احتاج إلى ما لان من الأرض، وكانت سليمة من الطعوم المخالفة للطعم التّفّه؛ فمتى خالفت الأرض هذه الصفة، كان في ذلك فسادٌ له بحسب الخروج والميل إلى المخالفة. ولا يوافق من المياه إلا الماء العذب الخفيف من الأنهار والعيون العذبة وماء الآبار، والماء الثقيل يضعفه، وربما أهلكه.

"وقد ذكر بمطلولياتنا في كتابه في الفلاحة، عند ذكره عجائب الخواص، أن إنساناً إن قَدَّر في بعض مجاري البنفسج، وخاصة حيث يجري الماء في مجرى السقي إليه، إنَّ الماء إذا حمل معه شيئاً من قُوَّةِ القدر حتى يشربه أصل البنفسج، مات وذوى وذبل وبطل واسترخى. قال: وكذلك

إن فسا على البنفسج أو ضرط، وخاصة في ابتداء توريده، إن البنفسج ينقطع توريده، ويضعف، ويدبل، ولا يكاد يجتذب من الماء الذي يُسقاها شيئاً<sup>(١)</sup>.

وقالوا<sup>(٢)</sup>: "إن الأنتان كلها والأقذار، وكل شيء رائحته كريهة، فهي غير موافقة للبنفسج، ولا نافعة له، بل ضارة، ربما أهلكته وجففته. وقد جربنا أنه يزبل في الضباب، إذا دام عليه يوماً ونحو ذلك، ويضعف، ومتى تتابع عليه، نقص من زهره وريحانه، وصغر ورقه، ونقصت رائحته... ومن أشد الأشياء مضادة للبنفسج القصب، فإنه لا يكاد يفلح بقرب القصب، ولا ينمو ويتربى، بل يذوى ويدبل ويموت. وينبغي أن يغرس على بعد من القصب بعيد... فأما آفاته المهلكة والمضعفة لقوته... فأول ذلك أنه متى وافق وقوع صاعقة على أربعمئة ذراع منه وإلى أقل من ذلك، أهلكه هلاكاً سريعاً. والبرد يطحنه ويُفسده فساداً لا صلاح له، والرعد الشديد المتتابع يُضعفه ويوهنه، والسَّائم الشديدة الدائمة تتلفه، والشمال الشديدة البرد واليبس تُهلكه... ولا ينبغي أن يماسه في منبته تراب من قبور أو موضع يقرب من القبور ومدافن؛ فإنه يضعفه، فإن كثر عليه أهلكه".

\*\*\*

(١) الفلاحة النبطية: ١٢٣/١.

(٢) الفلاحة النبطية: ١٢٤/١-١٢٦.

## [ال] فصل [الحادي عشر]

### [زراعة الرِّيحان]

وأما صفة العمل في زراعة الرِّيحان<sup>(١)</sup>:

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(٢)</sup> وغيره: هو نوعان: البستاني والبرّي،

(١) الرِّيحان: يقع على كل مشموم من النبات له ريح طيبة سهلياً كان أو جبلياً، والرِّيحان عند العرب اسم علم للحنّوة، وعند أهل الأندلس هو الآس، جمع آسة. وهو على خمسة أنواع، منه بُستاني وهو نوعان، والبرّي ثلاثة أنواع. فأحد البُستاني هو الهاشمي، له ورق طويل، شديدة الخضرة، فيها انخفار، تخرج على ساق، شجرتها من أولها إلى آخرها متكاثفة بعضها فوق بعض، متصلة، ولها زهر دقيق أبيض طيب الرائحة، ثمرة قدر الحِمص إلى الطول، إذا نضج اسودّ. والنوع الثاني: هو المشرقي، ورقه دقيق جداً، وخضرته مائلة إلى الصفرة، وأغصانها رقيقة لينة، وزهره كزهر الأول، وحبه كحبه، ويسودّ بعد النضج أيضاً.

وأما البرّي: فمنه مشرقي وهاشمي وجبلي. فالمشرقي دقيق الورق، وهو أعرض من البستاني، ورقه منحني إلى الخلف قليلاً. والهاشمي مثل البستاني، إلا أنه ليس فيه انخفار كما في البستاني.

والجبلي له ورق عريض، قصير، ترجع إلى خلف قليلاً، وخضرته مائلة إلى السواد، ولا انخفار فيها، وهو يتروح كثيراً، وخشبه إلى الحمرة. وهذه الأنواع كلها زهرها أبيض، دقيق كالأرز، وثمرها يسودّ عند النضج، ويعتصر حبه، فيصنع منه الرُّبّ. ويُسمى ثمر الفطس.

انظر: عمدة الطبيب: ٣٤٥/١-٣٤٦.

(٢) انظر الحاشية السابقة، وانظر: الفلاحة النبطية: ١٤٢/١-١٤٣.

والبُستاني نوعان: أحدهما عريض الورق جداً كثير الزَّغَب، والآخر أصغر ورقاً منه، قليل الزَّغَب، وأغصانه مائلة إلى البياض، وكلاهما له زهرٌ أبيضُ يظهر عليهما في أبريل وفي مايو، وفي الربيع كله. ورائحة الرِّيحان مثلُ رائحة الأُتْرُج. وقيل: النحلُ يستطيع الحلول عليه.

ومن كتاب ابن حجاج، قال<sup>(١)</sup>: "وأما التُّرنجان<sup>(٢)</sup> والنُّعنع، والحبُّ<sup>(٣)</sup>، والمَرْدَقُوش<sup>(٤)</sup>، والمَرْمَاحُوز، فيزرع بذرها في آذار.

(١) المقنع في الفلاحة، ص ١٢٢.

(٢) التُّرنجان: ضرب من الأحباق، ومنه الجبلي، وتُرنجان السواقي، وهو الضومرَّان. ومنه التُّرنجان الصيني: وهو البرِّي المردوم الرائحة الكبير الزَّغَب.

عمدة الطبيب: ١٤٠/١.

(٣) الحبُّ: يقع على نباتٍ كثيرٍ، وهو جنسٌ لأنواعٍ تحته، وأكثرها داخلَةٌ في جنس الصعتر، والأقلُّ داخلٌ في جنس الفوذنجات.

والحبُّ عند أهل الأندلس ريجانٌ طيبٌ، مُربَّع السوق، جميل المنظر، حَسَنُ الرائحة. ومنه جبليٌّ، وسهليٌّ، ومائيٌّ، وريفيٌّ، وبُستانيٌّ. وكلُّ صنفٍ يندرج تحته أنواعٌ مختلفةٌ.

انظر: عمدة الطبيب: ١٩٨/١-٢٠٦.

(٤) سبق التعريف به.

وتعلق ملوخ المردقوش والمراحوز<sup>(١)</sup>، وتعلق عيون النعنع والتُّرنجان إذا فقتت وغرست.

ومن غيره، قال ابن بصال<sup>(٢)</sup>: توافق الرِّيحان الأرضُ المدمنة والأرضُ الرطبة والمودكة. ويزرع بذره في فبراير، كما تزرع الأحباق في أحواضٍ معمورة.

(١) المراحوز: هكذا جاء ضبطه في المقنع في الفلاحة، وهو المرامخور عند أبي الخير الإشبيلي، والمروء، وهو حبُّ الشيوخ، وهو خمسة ضروبٍ كلها جَنَبَةٌ، فمنه بستاني، وهو نوعان، والأول معروفٌ لكثرة اتخاذه في الدور والبساتين، رائحته ما بين الأُتْرُجَّ والنَّمَّام، وزهره أبيضٌ، وبذره أصهبٌ، مُدَخَّرَجٌ، لَمَّا غُ في قَدْرِ بذر الكُرْب.

والنوع الثاني البستاني، ورَقُهُ وَزَهْرُهُ كورق الأول، وورقه أصفر، ولهُ أغصانٌ كثيرةٌ مُربَّعةٌ، خضرته مائلةٌ إلى السواد، طيب الرائحة... وهناك أنواعٌ أخرى منه أيضاً.

عمدة الطبيب: ٤٨٠/١-٤٨١.

(٢) كلام ابن بصال الوارد هنا غير موجود في النسخة الموجودة من كتابه في الفلاحة.

وقد قال ابن وحشية في الفلاحة النبطية: ١٤٣/١: "إن مُعْظَمَ الأرضين توافقه إلا الأرض المالحة، فإنها تضرُّه بتلك الملوحة، وهو يصبر على العطش بعض الصبر، وليس يحتاج في إفلاحه وخدمته إلى أكثر من أن تكون أرضه نقيَّةً من الدغل والحشيش المختلف المفرق لما يجاوره من النبات".

قال ابن بصال<sup>(١)</sup>: ويُجعل قفّتان من الزبل الرقيق البالي في الحوض.

وقيل: إنّه لا يحتمل من الزبل إلا القليل اليسير؛ لأنّه إن أكثر له به يجرقه. ولتكن تلك الأحواض ثرية بالماء، ويُتعاهد بالسقي بعد تمكنه، وذلك نحو مرتين في الجمعة.

ويُزرع من الأوقية من بذره ثلاثة أحواض.

ومن أحبّ أن يتقلّعه، فيقلع نقله إذا كان أطول من الإصبع، ويغرسه في مارس وفي فبراير في أحواضٍ معمورة مبرّدة بالماء، ولتكن صفوفاً، ويجعل من نقله في حفرة ثلاث نقلات وأربع، وبين نقله وأخرى نحو شهر.

وهو يُعمر في أرضه كثيراً، ينبت في كل عام، ويُتخذ من أصوله الباقية تحت الأرض، وإذا طال نباته حصّد، وسقي بعد ذلك بالماء، فإنّه ينبت فتياً. وتغرس مئونه وعيونه. ويعمل فيه مثل العمل في النعنع، ويذكر، إن شاء الله تعالى فيعلق ويجود. وإذا عقد فيه البذر، وذلك في

---

(١) كلام ابن بصال الوارد هنا غير موجود في النسخة الموجودة من كتابه في الفلاحة.

وقد قال ابن وحشية في الفلاحة النبطية: ١٤٣/١: "إن مُعْظَمَ الأرضين توافقه إلا الأرض المالحة، فإنها تضره بتلك الملوحة، وهو يصير على العطش بعض الصبر، وليس يحتاج في إفلاحه وخدمته إلى أكثر من أن تكون أرضه نقيّة من الدغل والحشيش المختلف المفرق لما يجاوره من النبات".

يوليو وفي أغشت، فيُحصّد، ويجفف، ويُنفّض بذره ويُخزّن في أواني الفخار الجديدة.

وقيل: إنّه إذا طَلَيْتَ جناحاً من داخله بعُصارة ورقه ألفها النحل، وانجلبت إليه. وقيل: من الرّيحان نوعٌ برّي تقول ضد ذلك، وهو إذا طرح مع النحلة أحرزها. قال الراوي بادنحويه: هو الرّيحان لا شك فيه.

قال ابن سينا<sup>(١)</sup> وغيره<sup>(٢)</sup>: إنّ فيه خاصيةً عجيبةً في تفريح القلب وتقويته معاً. وهو، مع ذلك، ينفع الأحشاء كلّها.

\*\*\*

---

(١) قال ابن سينا: ينفع من البواسير طلاءً بعد أن يُدق، أو يؤخذ دهنه ويصير مرهماً، فإنّه نافعٌ للنفخ العارض في المعدة.

الشفاء، ابن سينا، ص ٣٤٤.

(٢) الفلاحة النبطية: ١٤٣/١.

## [الـ] فصل [الثاني عشر]

### [زراعة النُّعْنَع]

أما صفة العمل في زراعة النُّعْنَع<sup>(١)</sup>:

قال ابن وحشية في الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>، وغيره<sup>(٣)</sup>: النُّعْنَع أربعة أنواع: أحدها برِّي، والثلاثة الأخرى بُسْتَانِيَّة، أحدها هو النُّعْنَع، وهو أحرشُ الورق، مُشْرِفُهَا والثالث يعرف بالسيِّسَنَبَر، وتسميهِ العامة الصندل، وبعضهم يقول: سيسنبر، وهو أملسُ الورق، أكحلُ الساق، بالغُ الخُضْرَة، مُدَوَّرُ الورق، له فَوْحٌ ساطِعٌ، وهو معروفٌ. وقيل: إن التَّمَام له رائحة عطرة، والنُّعْنَع له رائحة حادَّة.

قال ابن بصال<sup>(٤)</sup> وغيره<sup>(٥)</sup>: يوافق النُّعْنَع الأرض الرخوة والرمليّة والجزيرية، والمواضع المتطامنة منها. وهو يُحِبُّ الماءَ الكثير، ويحتملُ من الزَّبَلِ أكثر مما يحتمل التُّرْتُجَان.

---

(١) النُّعْنَع: ضربٌ من السعائر، وجنسٌ من الفوذنجان، ومنه نوع آخر يُسمَّى السيِّسَنَبَر. عمدة الطبيب: ٥١٠/١.

(٢) الفلاحة النبطية: ٧٧٢-٧٧١/٢.

(٣) عمدة الطبيب: ٥١٠/١، ٦٤٥/٢-٦٤٧.

(٤) هذا الكلام ساقطٌ من كتاب الفلاحة لابن بصال.

(٥) انظر: الفلاحة النبطية: ٧٧٢/٢-٧٧٣.

وَيَتَّخِذُ مِنْ بَذَرِهِ وَمِنْ مُلُوحِهِ وَمِنْ عُيُونِهِ. يُزْرَعُ بَذَرُهُ فِي يَنَابِرٍ وَفِي  
فِرَابِيرٍ وَفِي مَارَسٍ فِي أَحْوَاضٍ مَعْمُورَةٍ مُكْرَّمَةٍ بِالزَّبَلِ الْبَالِي، ثَرِيَّةٍ بِالْمَاءِ.  
وَيُتَعَاهَدُ بِالسَّقْيِ إِلَى أَنْ يَسْتَحَقَّ التَّنْقِيلَ، وَيُنْقَلُ نَقْلُهُ فِي أَبْرِيلٍ. وَكَذَلِكَ  
مُلُوحُهُ تُغْرَسُ فِي الْأَحْوَاضِ الْمَذْكُورَةِ، وَيَجْعَلُ فِي الْحَفْرِ مَعَ مِلُوحِهِ وَنَقْلُهُ  
حَبُّ شَعِيرٍ، فَيُنَجَّبُ وَيُسْرَعُ عُلُوقُهُ. وَيُجْعَلُ بَيْنَ أَصْلٍ وَآخِرٍ قَدْرُ شَبْرٍ،  
وَيُرْتَّبُ صَفُوفًا. وَيُقَصَّدُ أَيْضًا بَغْرَاسَةً نَقْلُهُ سَوَاقِي الْمِيَاهِ، وَبِمَقْرَبَةٍ مِنَ  
الصَّهَارِيحِ وَالْمَوَاضِعِ الْمُتَطَامِنَةِ. وَيَغْرَسُ أَيْضًا فِي فَصْلِ الْخَرِيفِ فِي سَتَنْبَرٍ، إِلَّا  
أَنَّ الَّذِي يُغْرَسُ فِي الرَّبِيعِ يَأْتِي أَحْسَنَ. وَإِذَا حُصِدَ وَسُقِيَ بَعْدَ ذَلِكَ بِالْمَاءِ،  
جَادَ عَلَى ذَلِكَ وَلَقِحَ مِنْ أَصُولِهِ. وَيَحْصَدُ إِذَا عَقَدَ الْبَذْرُ وَامْتَلَأَ، وَيَسَرَّ  
حَصِيدُهُ، وَيَخْرُجُ بَذَرُهُ وَيَرْفَعُ فِي أَوَالِي الْفَخَارِ الْجَدِيدَةِ.

وَمِنْ مَنَافِعِهِ<sup>(١)</sup>: أَنَّهُ يَقْوِي الْمَعْدَةَ وَيُسَخِّنُهَا، وَيَشْهِي الطَّعَامَ، وَيَنْفَعُ  
مِنَ الْخَفَقَانِ، وَمِنْ عَضَةِ الْكَلْبِ الْكَلْبِ مَخْصُوصًا بِهِ. وَلَهُ خَاصِيَةٌ فِي  
التَّفْرِيحِ. وَإِنْ أُلْقِيَ مِنْ نَبَاتِهِ فِي لَبَنٍ حَلِيبٍ، مَنَعَهُ مِنْ أَنْ يَحْمُضَ، حَتَّى لَوْ  
أُلْقِيَ فِي ذَلِكَ اللَّبَنِ لَبَنٌ، وَطَبَخَ، لَمْ يَنْعَقِدْ.

وَفِي الْفَلَاحَةِ النَّبْطِيَّةِ<sup>(٢)</sup>: "وَأَمَّا الْبِسْتَانِي، فَهُوَ النِّعْنَعُ، وَهُوَ أَكْثَرُ رِيًّا  
مِنَ النَّمَامِ، وَأَقْلَرِيحًا... وَهُوَ مِمَّا يَزْرَعُ فِي نِصْفِ آذَارٍ وَفِيمَا بَعْدَ زَرْعٍ،  
يَبْذُرُ بَذَرَهُ فِي الْأَرْضِ كَمَا تَبْذُرُ سَائِرَ الْبَذُورِ. فَإِذَا نَبَتَ وَعَلَا نَحْوَ أَرْبَعِ

أَصَابِعِ حَوْلَ مِنْ مَوْضِعِهِ... وَيُسْقَى الْمَاءُ حِينَئِذٍ سَقِيًّا قَلِيلًا، لَا يَكْثُرُ عَلَيْهِ  
مِنْهُ.

وَمِنْ غَيْرِهَا<sup>(١)</sup>: النِّعْنَعُ أَلْطَفُ الْبَقُولِ جَوْهَرًا، يُعَذِّي الْمَعْدَةَ، وَيَشْدُدُّ  
النَّفْسَ، وَيُسْتَعْمَلُ فِي آخِرِ الطَّعَامِ.

\*\*\*

(١) انظر: الفلاحة النبطية: ٧٧٣/٢.

(٢) الفلاحة النبطية: ٧٧١/٢-٧٧٢.

(١) الشفاء، ابن سينا، ص ٢٥٨.

## [الـ] فصل [الثالث عشر]

### [زراعة المرددوش]

وأما صفة العمل في زراعة المرددوش<sup>(١)</sup>:

قال ابن بصال: هو المردقوش، وهو المرنجنجوش أيضاً<sup>(٢)</sup>. وهو السملول وهو العنقر<sup>(٣)</sup>، بُستاني وبرّي، ومنه ما ورقه جليل، ومنه ما ورقه دقيق.

وقال أبو الخير الإشيلي<sup>(٤)</sup>، وغيره<sup>(٥)</sup>: تُوافقهُ الأرض المدمنة، والأرضُ الرخوة، والرملية، والرطبة والمودكة. ولا يحتمل الماء الكثير. ولا يحتمل شيئاً من الزبل ألبتة.

---

(١) سبق التعريف به.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٦٩، عمدة الطبيب: ٤٧٩/١.

(٣) انظر (على الترتيب): عمدة الطبيب: ٤٨٩/١، وهو العنقرُ عند أبي الخير الإشيلي.

عمدة الطبيب: ٤٤٣/١، ٥٨١، وهو السمسقُ أيضاً، عمدة الطبيب: ٧٢٨/٢، ٨٢٠، ٨٣٥. أو السُمسق، معجم أسماء النبات، ص ١٣٠. وهو حبقُ الفيل، وحبق القنا، والعيسوب وريحان داود، ومريجانة، وأنجوك، ولزاب (بلهجة أهل اليمن)، واسمها باللاتينية (O.Majorna). معجم أسماء النبات، ص ١٣٠.

(٤) أدخل كتاب الفلاحة لأبي الخير الإشيلي بذكر السمرْدُوش.

(٥) انظر: كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٧٠.



والعمل في زراعة بذره<sup>(١)</sup>: أن تُطَيَّبَ له الأحواضُ بيسيرٍ من الزبل الطيّب، ثم تُزَرَّعُ فيها الزريعة، وتُحَرَّكُ مع التراب باليد أو بمكنسةٍ لينةٍ، ثم يُدْخَلُ عليها الماء برفقٍ دخولاً لئناً. وتُسقى مرتين أو ثلاث مراتٍ، حتى إذا نبت واعتدل، قُطِعَ عنه السقي، ويُعطَّش، ويُنَقَّى من عشبٍ، إن كان فيه، ويُسقى، ويُتعاهد بالماء مرةً في الجمعة. ووقت زراعته من أول مايو.

وقال ابن بصال: من فبراير إلى أول مايو. ويعمر نحو ستة أعوام.

ويزرع من الأوقية من بذره ثلاثة أحواضٍ، وينقل إذا استحقَّ بِجُرْزَةٍ<sup>(٢)</sup> من ترابه، ويُغرس في الأحواض صُفُوفاً في حفرٍ على قدر ذلك النقل، ويُجْعَلُ في كل حفرةٍ منها أربع نقلات، ويكون بين حُفَرَةٍ وأخرى نحو ذراع. ويُسقى مرةً في الجمعة طول مدة الحر، ويُخَفَّفَ عنه بالخريف، ويقطع في فصل الشتاء. وتزرع أيضاً ملوخته، فتنبج، وإذا امتلأت رؤوسه من بذر وكمل، فتحصد، وتُجَفَّفَ، ويُؤخذ بذره، ويرفع في أواني الفخار الحديدية إلى وقت الحاجة. وهذا النبات لا يسقط ورقه في فصل البرد لحرارته.

وفي الفلاحة النبطية<sup>(٣)</sup>: يُطَيَّبُ المرددوش بورقه وبذره أشياء: منها اللحمان والشُحُوم، فيُزِيلُ عنها التَّنَّ والتَّغِيرَ.

(١) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٦٩-١٧٠.

(٢) الجُرْزَةُ: الحُزْمَةُ من القَتِّ وغيره.

(٣) الفلاحة النبطية: ١١٥١/٢-١١٥٢.

ولهذا النبات في إزالة الأنتان والعُفُونات كُلُّها فعل قويٌّ.

وإن من الخواصِّ العجيبة أن الإنسان إذا بال في مجرى الماء الذي يُسقى منه الترنجان وهو المرددوش، حتى يخالط البول الماء، ويشربه المرددوش، فإن رائحته تقوى وتصبح أكثر حدةً، ويعيش بذلك. وكذلك إن عُبِرَ بسحيقِ تُرابٍ قد خالطه شيء من خرو الناس أو من خرو القروء أو غيرها من الحيوانات، فإن ذلك يُقَوِّيه ويُحييه وينشُرُه، ويزيدُ رائحته ذكاءً.

\*\*\*

## [أ-] فصل [الرابع عشر]

### [زراعة الحَبَق]

وأما صفة العمل في زراعة الحَبَق:

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(١)</sup> وغيره: الحَبَقُ أنواعٌ منها الحماحمي، والصِقْلِي، والحاجي وهو الشاهشُبرم، والحَوْكُ، وهو الباذروج، وله زهرٌ ذكيٌّ عجيبٌ، وورقُهُ يشبه ورقَ البقلة اليمانية، في قدر كَفَّ الإنسان إلى الطول. ومنه الصعتري، وله زهر أخضر إلى الصفرة، ومنها القرنفليُّ، ومنها المشرقيُّ، ورقُهُ دقيقٌ، وزهرُهُ فرفيريُّ اللون إلى السواد، عليه دُهْمَةٌ. ومنه الترنجاني، وإِنَّمَا نَعْنِي به الأترُجي؛ لأنَّ فَوْحَهُ يشبه فَوْحَ الأترُج. والكسروي، والصيني، والرومي، والمقلوب الورق. والعمل في زراعتها مُتَقَارِبٌ.

قال ابنٌ وحشية في الفلاحة النبطية وغيره<sup>(٢)</sup>: تُوافِقُ أَكْثَرَ أنواعه الأرضُ الجزيريَّة، والرخوة، والرمليَّة، والمودكة، والحرشاء، والرقيقة، والبيضاء، والحلوة، والمطيَّبة، والعمارة الجيِّدة، والماء العذب.

ووقت زراعة الأحباق، على العموم، النصف الأخير من ينير، وفي فبراير، وفي النصف الأول من مارس، إِلَّا القرنفلي، فَإِنَّهُ يزرع في النصف

---

(١) عمدة الطبيب: ١٩٨/١-٢٠٦.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٦٨.

الأخير من أبريل وفي مايو<sup>(١)</sup>. أمّا الحماحي منه، فله زهرٌ أبيض في غلفٍ مائلةٍ إلى السواد، ويزرع بذره في يناير، ويُنقل في مارس. وأمّا الصنوبري، وهو الشاهشبرم<sup>(٢)</sup>، زهره مثل زهر الحماحي، إلاّ أنّه مائلٌ إلى الغبرة قليلاً. ويُزرعُ بذر هذا في مايو في الظروف في تراب مخلوطٍ بزبلٍ ورمادٍ أحرش، وينقل نُقله إذا استحق، وينجب ملح هذا النوع إذا غرس، وكذلك ملح الحبق الصقليّ إذ هو نوعٌ منه، إلاّ أنّ الصقليّ أصغر. والصنوبري يتدوَّح، وتكبرُ أغصانه حتى يكون شبه المكسة.

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(٣)</sup>: الحبق الصنوبري هو شبه صنوبرة في طلعتة، ولا تفرق فروعه كغيرها، أخضر وليس أكحل. والحبق الشاهشبرم له ورق كآذان الفأر<sup>(٤)</sup>. وأمّا الحماحي، وهو الباذروج، وهو

(١) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص ١٥٨، كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٦٨.

(٢) عمدة الطبيب: ٢٠٦/١.

(٣) الحبق الصنوبري عند أبي الخير الإشبيلي، هو الشاهشبرم، دقيقُ الورق جداً، نوره فرّفيّ، وشاهشبرم معناها ريحانة الملوك وهو الحبق الكرمان.

عمدة الطبيب: ٧٥٤/٢، ٢٠٦/١.

لكنه لم يذكر هذه الصفة، ولم يثبتها لهذا النوع.

(٤) هذه الصفة ذكرها أبو الخير الإشبيلي في النوع البستاني من المرزنجوش — وهو المرددوش — خاصة.

الحبق النهري، وهو الحوك — بإسكان الواو — وتسمّيه العامة طرطور الحماحي<sup>(١)</sup>.

وتوافقه الأرضُ المدمنة، والرخوة، والحرشاء.

ويزرع بذره في مارس وفي أبريل، ويحتمل الزبل الكثير البالي، ولا يحتمل الإكثار من الماء، ويغرس نقله على السواقي وفي الأهداف.

وفي الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>: الباذروج: "ثلاثة أصنافٍ لا رابع لها فيما نعرف، أحدها المشهور المعروف بين الناس، وهو الباذروج البستاني، والنوع الثاني منه يقال له القرنفليّ، وإمّا سُمّي بذلك؛ لأنّ له رائحةً حادةً تحاكي رائحة القرنفل...

ووقت زرعهِ من أول آذار إلى آخر نيسان، هذا المهرف منه. وقد يزرع في أول تموز منه شيء آخر.

وزرعُهُ أن ينثر بزرع على ماء واقف، فإذا كان بعد أربع وعشرين ساعةً أو ثلاثين ساعة، ينثر على البذر شيء من التراب ليغطيه."

(١) عمدة الطبيب: ٢٠٠/١، ٢٠٤.

(٢) الفلاحة النبطية: ٧٧٥/٢، ٧٧٨ (لتباعدُ النقول من الفلاحة النبطية، كنا نكتفي بوضع نقاطٍ متتابعةٍ للدلالة على الكلام المحذوف الذي لم يقتبس منه ابن العوام، وهكذا فعلنا في أكثر الحالات).

**روي المَكُول<sup>(١)</sup> عن النبي ﷺ قال<sup>(٢)</sup>:** "نعم البَقْلَةُ الحَوْكُ، كأني أنظر إلى منبتها في الجنة". وكان يحب الحَوْكَ ويُعجبه؛ وروى غيره عن الصحابة أنه قال: "البَقْلَةُ الحَوْكُ طَيِّبَةُ الريح، طَيِّبَةُ الطعم، كأني أنظر إلى منبتها في الجنة"، وكان يحب الحَوْكَ، ويعجبه. وروى غيره عن الصحابة أنه قال: "نعم البَقْلَةُ الحَوْكُ طَيِّبَةُ الريح طَيِّبَةُ الطعم، كأني أنظر إلى منبتها في الجنة".

(١) في النسخة الإسبانية: اللفظة غير واضحة، وقد أوردنا رُواة الحديث بشكل صحيح.

(٢) هذا الحديث رواه واثلة بن الأسقع. قال: "قال رسول الله ﷺ "الحوك بقلة طيبة، كأني أراها نابتة في الجنة، والجرجير بقلة خبيثة، كأني أراها نابتة في النار". وهذا الحديث رواه الحارث عن عبد الرحيم بن واقد، قال: أنبأنا محمد بن خالد القرشي، حدثنا عبد الله بن عبد الرحمن الشامي عن عمر بن موسى عن واثلة... قال صاحب إتحاف الخيرة: وهو ضعيف.

انظر: إتحاف الخيرة المهرة بزوائد المسانيد العشرة (كتب متون الحديث)، أحمد بن أبي بكر بن إسماعيل البوصيري: ٨٣/٨. الحديث ذا الرقم (٧٨٤٠). وانظر: اللآلئ المصنوعة في الأحاديث الموضوعة، جلال الدين السيوطي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان: ١٨٩/٢. وقال السيوطي في آخره: والله أعلم.

وانظر أيضاً: موسوعة أطراف الحديث النبوي الشريف، إعداد: أبو هاجر محمد السعيد بن بسيوني زغلول، دار الفكر - دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط ١، ١٩٨٩: ٥٨٦/٤. وفيه: "الحوك بقلة طيبة".

**وأما القرنفلي<sup>(١)</sup>،** ويُسمَّى الأفرنجِمِشك، وهو مثل الصعترى سواءً، ولورَقَه زغبٌ لطيفٌ.

**قال أبو الخير الإشبيلي:** وهذا النوع من الحبق، وهو أفضلها، وأطيبها نشراً، ويستعمل في الأدوية لدواء الممسك وغيره، وليس له من البهجة وجمال المنظر، ما لسائر أنواع الحبق؛ لأنَّ ورقَه مُزَغَّبٌ، وله سنابل رقاقٌ في قدر الإصبع، ونحوه. وتوافقه الأرض الرقيقة، والأرض البيضاء الحلوة، والأرض الرملية، والجزيرية، والرخوة. ويزرع بذره في أحواضٍ قد جعل في كلِّ حوضٍ منها قُفَّتَانِ من الزبل البالي المعفن المغربل، ويحرك الزبل مع الأرض حتى يختلط، ثم تزرع فيها الزريعة، وتحرك مع التراب بمكنسةٍ لينة. وقيل: بل يجعل عليها يسير من الزبل عوض التراب، ثم يدخل عليها الماء برفقٍ؛ لئلا يذهب بالزريعة من مكانٍ إلى آخر. ويسقى بالماء مرتين أو ثلاث مرات حتى ينبت ويعتدل نباته، ثم يترك حتى يحتاج إلى الماء، وذلك بأن تعلوه دُهْمَةً، فيُسقى عند ذلك، ويواظب بالماء مرتين في الجمعة حتى يصير في قدر الإصبع، فينقل وقت زراعته في شهر مايو، فيزرع في الحوض الواحد من زريعته، نحو ثلث أوقية واحدة. ووقت تنقيله آخر يونيو، ويؤافقه الماء الحلو<sup>(٢)</sup>.

(١) عمدة الطبيب: ٢٠٠/١، كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٦٨-١٦٩.

(٢) انظر: كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٦٨-١٦٩.

وأما الصعترى، فله زهرٌ أخضرٌ إلى الصفرة، والعملُ فيه مثل العمل في الحماحمي. وأما الكسروي، وهو يشبه الحبق الصعترى، إلا في الورق وفي الزهر، فإن غُلفَ نَوَارُ الكسروي يميل إلى العُبْرَةِ، ونَوَارُهُ يميلُ إلى الحمرة، وورقُهُ إلى البياض. ويُعمل فيه مثل العمل في الحماحمي.

وأما المشرقي، فورقه رقيق، وزهره فرفيري اللون إلى السواد، عليه دهمة.

وأما الترنجاني<sup>(١)</sup>، وهو الباذرنجويه، فرائحته مثل رائحة الترنجاني، وورقه عريضٌ قدر الإبهام، مُعَرَّقُ الباطن، وكَأَنَّ عليه زئبراً لطيفاً يشبه الغبار. وهذا تفرح به السنانير، وتتمرغ عليه.

قال ابن بصال<sup>(٢)</sup>: الحبقُ الترنجاني، ورقه كبيرٌ يشبه ورقَ الترنجان. وأما الرُومي، وهو كبيرُ الورق، ونَوَارُهُ ذكيُّ اللون، جميل المنظر، قصير السنابل، ومفترقة مثل سنابل نوار الباذرُوج، ويجود في البلاد الباردة، ولا يُجِبُّ الإكثارَ من الزُّبل، ولا من الماء. وأما المقلوب الورق، وهو عريض الورق، قصيرُها، مُعَرَّقُ الباطن منه، فإذا نبتَ انقلبتْ معاليقُ أوراقه، وصار ما يلي السماء من أوراقه إلى جهة الأرض، وهو نوعٌ غريبٌ.

وصفة العمل في زراعة بذور أكثرها<sup>(١)</sup> - ما لم تذكر صفة زراعته، والعمل في تنقيها وإفلاحها على العموم فيها - وذلك أن يُعمل لزراعة بذورها أحواضٌ في المشارق والمواضع المكتة، في أرضٍ طيبةٍ قد بُلغ في عمارتها. ويُطرح في كلِّ حوضٍ منها من الزُّبل المُعْرَبَل البالي نحو قفّتين، ويخلط بالتراب، ويعدّل ويزرع في كل حوضٍ منها من التقطيع المذكور في هذا الكتاب، من نصف أوقية إلى ثلث. فإن كانت زريعةً غليظةً مثل زريعة الحبق الصنوبري والحماحمي، فيزرع في الحوض منها ثلاث أواقي.

قال أبو الخير الإشيلي<sup>(٢)</sup>: ويُجرُّ على الحوض مكنسةً؛ لِيُسْتَرَ البذرُ في التراب، ويُسقى بالماء سقياً لِيناً مرتين في الجمعة إلى أن يصيرَ في طولِ الإصبع، وأكثر قليلاً، فينقل حينئذٍ إلى أحواضٍ معمورةٍ مكرّمةٍ بالزبل والرماد، ويغرس نقله فيها صفوفاً؛ ويكون بين نقلة وأخرى نحو الذراع، ويسقى بالماء إثر زراعته، ويتعاهد مرتين أو ثلاث مرات حتى ينبت، ويتمكن، ثم يُعطش، ويسقى، وينقش، ويتعاهد بالسقي مرتين في الجمعة إلى أن يدرك. ويغرس أيضاً نقل الحبق في الأهداف، وبين نقل الباذنجان.

(١) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشيلي، ص ١٥٧-١٥٨ (بشيءٍ من الاختصار).

(٢) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشيلي، ص ١٥٧-١٥٨ (بشيءٍ من الاختصار).

(١) عمدة الطبيب: ٢٠١/١.

(٢) لم يُفصل ابن بصال في أصناف الحبق، وذكر منها الحبق القرنفلي فقط، وفصل في طريقة زراعته - كما تقدم - ولم يذكر أصنافاً منه.

## [الـ] فصل [الخامس عشر]

### [زراعة الخزامى]

وأما صفة العمل في زراعة الخزامى<sup>(١)</sup>:

قال ابن بصال<sup>(٢)</sup>: هو السوسن الأسمانجوني. وقيل: هو البري الصغير الأزرق. تغرس أصوله في دجنبر وبعده بقليل، فينور عام غرسه، وتُعمّر له الأرض... وليسقى عند غرسه، إن كان في الأرض جفاف، وينور في شهر أبريل.

وأما صفة العمل في الخزامى: هذا نبات يحمل ورداً، مُتَفَرِّق الورق، ولونه بنفسجي، بل هو أحسن من لون البنفسج. وهو مما يطول حتى يصير كقامة الإنسان، بل دون ذلك في الأكثر. وتنتشر له أغصان كثيرة.

وإفلاح الخزامى ما ذكر في إفلاح البهار والأذريون، فليعمل بحسب ذلك. والفرس تُعْظَمُهُ وتَبْرِكُ به. ويقولون<sup>(٣)</sup>: إِنَّ النظرَ إلى ورده يُسرّ النفس، ويُزيلُ الهمَّ الذي يعتري بلا سبب.

\*\*\*

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(١)</sup>: وتغرس أيضاً فروع الأحباق وحصيدها، وهو وجه حسن؛ لأنّ القليل يصير به كثيراً. ووجه العمل في ذلك: أن يقصد إلى نقله، إذا صار قَدَرُ الشير أو أكبر، فيحصد أعلاها، ويترك من أسفلها نحو طول إصبع، ويغرس ذلك الحصيد في أحواض في أرض رملية مطيئة بالزبل، ويرتب ذلك الحصيد فيها صفوفاً على ما تقدم في النقل. ويعمل في تدبيرها بمثل ما تقدّم إلى أن يكمل، ويحصد الحبق إذا امتلأ بذره. ويخزّن إذا ييس في جرار الفخار الجديدة إلى وقت الحاجة. وتزرع أيضاً زرايع الأحباق في ظروف فخار مثقوبة في تراب مختلط بزبل ورمل، ويُحافظ عليها من البرد، ومن الشمس إلى أن تنبت وتقوى، لأنّ البرد يُفسدها ويُجفّفها.

\*\*\*

(١) الخزامى: يقع على نباتين: أحدهما الأسطوخودوس، والآخر الخزامى الجبلية، وهما ضربان من الشيح.

عمدة الطبيب: ٢٦٦/١.

(٢) أُخِلَّ به كتاب الفلاحة لابن بصال في نسخته المتوافرة لدينا.

(٣) الفلاحة النبوية: ١٣٩/١-١٤٠.

(١) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص ١٥٧-١٥٨ (بشيء من الاختصار).

## [الـ] فصل [السادس عشر]

### [زراعة البرم]

وأما صفة العمل في زراعة البرم<sup>(١)</sup>:

قال ابن بصال<sup>(٢)</sup>: هو نبات له ثمرٌ في جروب يُشبه الترمس، وله زهرٌ أبيض رائحته طيبة. وإذا نظم حبه في خيط، وتغلل في العنق، وتسخن بحرارة الجسم، فاحت منه رائحة طيبة مثل القرئفل. وتوافقهُ الأرض المدمنة والمودكة والرطبة. ويُزرع في يناير وفي فبراير. والعمل فيه مثل العمل في زراعة الترمس على السقي.

\* \* \*

---

(١) البرم: هو السحاء والخبّ والبرم، ويُسمّى العُصفُر، بقلة ترتفع على ساق رقيقة، في أعلاها كهياة السنبل، فيها شيء شبه حب الينبوت، في داخلها لُبّة هي أنفع دواءٍ للجراحات. وعن الأعراب القدماء: هي شجيرة صغيرة، مثل الكف، لها شوكةٌ قصيرٌ ينبسط على الأرض، ولا ورق لها، ولها أقماغٌ كثيرة بين أضعاف الشوك، وزهر أبيض ترتعيه النحل، منابتها السهول.

عمدة الطبيب: ٧١١/٢.

(٢) أخل بهذا الكلام كتاب الفلاحة لابن بصال.

## [الـ] فصل [السابع عشر]

### [زراعة المَرَوْ]

#### وأما العمل في زراعة المَرَوْ:

قال ابن بصّال<sup>(١)</sup> وغيره<sup>(٢)</sup>: هو حَبَقُ الشيوخ. ويُزَرَعُ بذُرُّهُ في نونبر وفي دجنبر وفي يناير في الأحواض، على ما تقدّم. ولا يحتملُ الماءَ ولا الزَّبْلَ، وينقل نقله في فبراير وفي مارس. ويُجعل بين نقلَةٍ وأخرى قدرَ ذراع. وهو مما يتجدد نباتُهُ من أصله الباقي تحت الأرض بعد الحُطامة. ويؤخذ بذُرُّهُ في أغشت، ويُرفع في أواني الفخار الجديدة.

\* \* \*

---

(١) لم يذكر ابن بصال هذا الصنف من الحبق في كتابه المطبوع، وذكر منها الحبق القرنفلي فقط.

(٢) انظر: عمدة الطبيب: ٢٠٥/١، قال عنه: هو المرو، ويُعرف بريحانة الشيوخ، لكنّه لم يذكر غير هذا.



## [الـ] فصل [الثامن عشر]

### [زراعة الخطمي، وورد الزينة، والخيار]

وأما زراعة الخطمي<sup>(١)</sup>، وورد الزينة، والخيار الصقلي، والقرطي، والبستاني: زراعة الخطمي:

قال ابن بصال<sup>(٢)</sup> وغيره<sup>(٣)</sup>: الخطمي (بفتح الخاء) هو الخبّازي

---

(١) الخطمي: نوع من الخبّازي، وهو نوعان: كبير وصغير، ذكر وأنثى.

فالأنثى لها ورق مستدير إلا أنّها إلى العرض قليلاً، وعرضها أكبر من طولها، وطرفها حادٌ يخرج من محيط الاستدارة قليلاً، لونُها أبيض، جَعْدَةٌ، مُشْرِفَةٌ، عليها شبه الغبار، وساقها مُحَوَّفَةٌ، خَوَّارَةٌ، تعلو نحو القعدة، عليها زئبرٌ أبيض، ولها زهرٌ دقيقٌ، فرفيريٌّ مائلٌ إلى البياض كورق الخبّازي شكلاً...

وأصله ذو شُعَبٍ في غِلظ الإصبع، رخوةٌ، لرجةٌ، بيضاء إلى الصفرة، منابته قرب الأنهار والمياه الجارية...

والنوع الآخر له ورقٌ كورق الخبّازي النابت في الخرابات والمزابل، عليها زئبرٌ أبيض، يحتمل الندى، لَدْنٌ، تقوم له ساق تعلو نحو القعدة، وتفترق في أعلاها إلى أغصانٍ قِصَارٍ عليها نَوَزٌ فرفيريٌّ دقيقٌ، وبذرٌ أسودٌ، بَرَّاقٌ، صلبٌ كأنّها حلق... منابته قرب الأنهار.

(٢) هذه المعلومة أُخِلَّ بها كتاب الفلاحة لابن بصال.

(٣) انظر في أنواع الخطمي: عمدة الطبيب، أبو الخير الإشيلي: ٢٥٦/١ وبعدها.

[السبخي]<sup>(١)</sup>... وهو إذا دُرِسَ وهو أخضر، صارت له رغوَةٌ تُغسلُ بها الرؤوس. وأنواع الخطمي كثيرة. ومنابتة السهول. ويُقال: إِنَّه إذا أجذبت الأرض، جادَ؛ لأنَّه لا يختلط به عشب غيره فيها. والعمل في زراعة الخطمي وورد الزينة والخيار الصقلي والقرطي سواءً.

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(٢)</sup>: أما الخطمي وهو شحمة المرج.

قال ابن بصال<sup>(٣)</sup> وغيره<sup>(٤)</sup>: توافقه الأرض المدمنة والرطبة. ويُزرَعُ بذرة في الأحواض في الظروف أيضاً في حفر لطاف، عمق إصبع، ويُجعل في الحفرة من بذره من حبتين إلى خمس، وتُغطى بالزبل، ولتكن على مجاري الماء، ويجعل بين شجرة وأخرى نحو عشر أذرع؛ لأنَّ شجره يعظم. وقد يُركَّبُ فيه التفاح، ويزرع الخطمي في شهر ستنبر خاصة.

(١) هناك كلمة لم تنبئ لفظها في المطبوع والتكملة من عمدة الطبيب: ٢٥٦/١.

(٢) عمدة الطبيب: ٢٥٦/١.

(٣) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٧١-١٧٢.

(٤) عمدة الطبيب: ٢٥٦/١، قال: "منابتة قرب الأنهار والمياه الجارية من العيون وغيرها"، الفلاحة النبطية: ١٥٧/١.

قال: "وقد توافق الخطمي من الأرض الصلبة الكثيرة التراب التي فيها حصية وقشف.

ولا تكاد تنبت شيئاً. فإنه ينمي في هذه الأرض.

ويحتاج إلى ماء كثير يكون في أصله، وتوافقه السيول والأمطار".

ومن أحب أن ينقله إلى المواضع المتطامنة في البستان وإلى مجاري المياه منه، فعل.

وفي الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: "إن شجرة الخطمي لوانان، أحدهما يُورَدُ ورداً أَحْمَرُ كباراً، والآخر وردُهُ أبيضُ أصغرُ من الأحمر... وقد توافقُ الخطمي الأرض الصلبة الكثيرة التراب التي فيها حصية وقشف، ولا تكاد تُنبتُ شيئاً، فإنه ينمو في هذه الأرض ويحتاج إلى ماء كثير يكون في أصله، وتوافقه السيول والأمطار... فإن غُدمَ الماء زماناً، لم يضره ذلك كما يضر غيره من النبات... وقد يعرض له داء يُسمى الحمرة... ودواء ذلك أن يُصبَّ عليها ماءً بارداً، يرشَّ عليها نصف الماء رشّاً، ثم يسكب على جهاتها سكباً، يفعل بها ذلك في سبعة أيام مرتين أو ثلاثاً، فإن ذلك الداء يزول عنها".

ومن الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>: "وقد زعم زينوناي أن النظرَ إلى ورد الخطمي، وهو على شجره، يُفرِّحُ النفس، ويُزيلُ اللهم، ويُعينُ على طول القيام على الرجلين. قال: وينبغي أن يدور الناس حول شجرة الخطمي، وينظر<sup>(٣)</sup> إلى وردها وورقها من كل جهة من جهاتها ساعة، فإنه بذلك

(١) الفلاحة النبطية: ١٥٥/١، ١٥٧.

(٢) الفلاحة النبطية: ١٥٩/١، ١٥٨ (حسب ترتيب ورود الكلام في الفلاحة النبطية).

(٣) الصحيح أن يقول: "وينظرون... فإنهم بذلك يلحقهم الفرح والسرور".

يلحقة الفرع والسرور، وتبتهج وتقوى نفسه... ومن أراد أخذ العسل من الكواير<sup>(١)</sup>، وأحب أن لا تضره الزناير ولا تؤذيه، فليأخذ من سحيق ورق الخطمي، فليبلها بالزيت، ويطلي بها بدنه، وأي موضع أحب من بدنه، فإن النحل لا يعرض لذلك الموضع، ولا يدنو منه".

وأما ورد الزينة: قال أبو الخير الإشيلي<sup>(٢)</sup> وغيره: هو عند العامة ورد الزواني، وهو الخطمي عند الأطباء، وهو ثلاثة أنواع: منها أحمر الزهر وأكحل وأبيض.

وقال ابن بصال<sup>(٣)</sup>: توافقه الأرض الحرشاء والمدمنة والجزيرية، والماء العذب والماء الزعاف أيضاً.

وقيل<sup>(٤)</sup>: إنه سمي ورد الزينة لجماله، ويسمى ورد الزواني؛ لأن النساء البغايا يستعملنه في أعمالهن من الإيلاف والاختلاف على طريق السحر.

---

(١) الكواير: كواير العسل، الكوار والكوار: بيت يتخذ من قضبان ضيق الرأس للنحل، تُعسل فيه. والكور: بناء الزناير. والكوارات: الخلايا الأهلية.

لسان العرب، مادة (كـوـر).

(٢) عمدة الطبيب: ٢٥٦/١، ٨٢٧/٢-٨٢٨.

(٣) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٧٢.

(٤) عمدة الطبيب: ٨٢٨/٢.

ويزرع بذره عند مجاري المياه بأذان المناقش في تربة، ويجعل في كل حفرة من بذره ثلاث حبات، ويغطي بالرمل، فإذا اعتدل نباته، خفف منه الضعيف وترك القوي، وينقل أيضاً منه نقل<sup>(١)</sup>.

وأما الخيار الصقلي والقرطي، فالعمل فيهما مثل ما تقدم في الخطمي، وينقل من كل واحد منهما نقل ما دام صغيراً. وساق الخيار القرطي في غلظ الساعد، وسبعة ورقه نحو شبرين، ويطرف نحو طول الفارس.

وأما الخيار البستاني: قيل: الخيار البستاني الذي يسميه أهل الشام ملوخيا، ويسمى أيضاً البقلة المرجية توافقه كل أرض إلا الأرض المفرطة الحرارة.

ويحتاج إلى التزليل. ويزرع في آخر أيلول، وفي تشرين أول. وهو يغذي البدن أكثر من سائر البقول، ويستحيل إلى الدم، ويكون منه دم أكثر مما يكون من سائر البقول.

\*\*\*\*\*

---

(١) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٧١-١٧٢.

الباب الثامن والعشرون  
[زراعة النباتات في الجنّات]

## الباب الثامن والعشرون

### [زراعة النباتات في الجنّات]

في زراعة أنواع من النبات مما يتخذ في الجنّات، ويتصرف في وجوه مختلفة، من ذلك: الماميشا<sup>(١)</sup> والكرفس<sup>(٢)</sup>، والصعتر، والهليون<sup>(٣)</sup>،

(١) الماميشا: نوعٌ من البقل، وهو صنفان: بُستاني وبرّي، فالْبستاني جَنَبَة، والبرّي بَقْلَة، مستأنفةٌ كل عام. والبستاني ورقه كورق الخشخاش الأسود، إلاّ أنّه أصغر وأكثر تقطيعاً وتشريقاً، وهو مُنْتِنٌ، وعليه زئيرٌ أبيض كالْعُبار، وفيه رخصة... يمتدّ على الأرض نحو ذراع، مُرّ الطعم مع قبضٍ يسيرٍ، أوراقه كثيرةٌ تخرج من أصلٍ واحد في وسطها ساقٌ تفرّق إلى أغصانٍ مدوّرة عليها زهر كزهر الشقائق شكلاً وقدرًا، في لون الزعفران المُذّاب بالماء.

والبرّي ورقه كورق البُستاني إلاّ أنّه أصغر، وخضرته مائلةٌ إلى السواد، وهو أقلُّ زغباً من البستاني، وبذر البرّي أكبر ونوره كشقائق النعمان.  
عمدة الطبيب: ٤٧١/١.

(٢) الكرفس: هو أنواع كثيرة، فالْبستاني منه نوعان، ومنه جبلي وصخري ومائي. والبستاني نوعان: كبير وصغير، والكبير ورقه كورق الكزبرة، إلاّ أنّها أمتن وأعرض، خضرها مائلةٌ إلى السواد... ورق الثاني أصغر من الأول في لون خضرة الكزبرة وأنواعها وأصنافها كثيرة، وتفصيلاتها كثيرة.  
انظر: عمدة الطبيب: ٤١٢/١-٤١٧.

(٣) الهليون: نوعٌ من الهدّبات ومن جنس التمنس، وهو خمسة أنواع: بستاني، وبرّيّان وصخري، وريفي.

فالْبستاني تمنسٌ يُشبه نباتَ الشبث لا شوك له، ورقه هدبٌ دقيقٌ، أغبرٌ، له قضبان مجوفة صلبة في غلظ الخنصر، تعلو نحو ذراعين، تخرج منها عساليح في غلظ

والكبر<sup>(١)</sup>، وغيرها مما ذكر - إن شاء الله تعالى -.

\*\*\*

## [أ- فصل [الأول]

### [زراعة الماميثا]

#### أما زراعة الماميثا:

**قال ابن بصال<sup>(١)</sup>:** هو نوعان: بُستانيٌّ وبرِّيٌّ، وهو من أصناف الخشخاش، وله زَهْرٌ حَلَوِيٌّ في اللون يشبه لون الزعفران المحلول بالماء.

**وقال ابن بصال<sup>(٢)</sup>:** هذا النبات يشبه الهندباء، وتعلوه غيرةٌ، ويصيرُ له عساليجٌ في أعلاها أقماغٌ تنشقُّ عن نَوَارٍ أصفرَ في لون النرجس الأصفر، وهيئة النعمان، ويخالف ذلك الزهر خرُوبٌ مثل اللوبيا، أطرافها كأفواه العلق، وبر هذا النبات دقيقٌ أسودٌ أغلظُ من بذر الرحلة قليلاً.

**وقال أبو الخير الإشبيلي<sup>(٣)</sup> وغيره<sup>(٤)</sup>:** تُوافقه الأرضُ الباردة والحرشاءُ والمدمنةُ والرمليةُ، والرخوةُ. ويُزرعُ بذره في ستنبر في أحواضٍ تعمل في أرضٍ معمورةٍ مزبولةٍ على صفة زراعة الأحباق، ويدخل عليها الماء اللين، ويُتعاهد به حتى ينبت، ويُسقى بالماء أيضاً حتى يتمكن، ثم

السبابة تشبه نبات الطرثوث بين الخضرة والصفرة، وله زهرٌ دقيقٌ وحبٌّ في قدر الحِمَص.

وأما البري، فمثل نبات الجَوْلَق، إلا أنه أرقُّ شوكاً وأصغر، ولا ورق له، وإنما هو شوكةٌ كلّها، ولونه أخضر مائلٌ إلى الغيرة والسواد. له ساقٌ صلبةٌ مُحَوَّقةٌ، مُعَرَّقةٌ، قليلة التحويف، تعلو نحو ذراع، له زهرٌ دقيقٌ أبيضٌ، يخلفه حبٌّ أسود. وأما النوع الصخري، فتمنس مُتَدَوِّحٌ، له ورقٌ مُهَدَّبٌ، قصيرٌ، شديد الخضرة، تخرج منه أربع ورقاتٍ، أو ستٍ في موضع واحد، وله خشبٌ مُشَوَّكٌ كشوك العوسج، أبيضٌ إلى الصفرة، براقٌ، مُصَمَّتٌ. وأما الهليون الريفي، فنباته يشبه نبات البُستاني، والرملية يشبه نبات الجَوْلَق.

انظر: عمدة الطبيب: ٨١٣/٢-٨١٤.

(١) الكَبَرُ: نوعٌ من الجنبية، وهو من النبات الجبلي الصخري، ورقه مُدَوَّرُ الأطراف، أخضر إلى الدُهْمَة، وفيه متانة، وهي على أغصانٍ رِقاقٍ بيضٍ مُشَوَّكةٍ، وشوكها رقيقٌ، حادٌّ فيه تعقيفٌ. وله زهرٌ أبيض، أربع ورقاتٍ في قدر الظفر من السبابة، يشبه زهر النسرين شكلاً. وهو يَتَدَوِّحُ في نباته، وتمتد قضبانُه إلى كل ناحية. أكثر نباته بالتربة البيضاء من الجبال وبين الصخور.

عمدة الطبيب: ٣٩٧/١.

(١) في أغلب الأحوال لم يفصل ابن بصال في أصناف النباتات، في نسخته المطبوعة وفي الفلاحة، وجُلُّ تركيزه كان على طريقة الغراسَة.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ١٦٠-١٦١.

(٣) أخل كتابُ الفلاحة لأبي الخير الإشبيلي بذكر الماميثا وطريقة زراعته.

(٤) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٦١.

يُنْقَش، ويعطش، ثم يُسقى بالماء، ويُوالى سقيُّه بها مرتين في الجمعة مدّة الحرّ إلى أن يلحق الخريف والشتاء، فتغذّيه الأمطارُ فيها. ويُنقى من العشب النابت فيه.

وينقل منه نقل إذا أدرك، ويدبّر على صفة تدبيره مثل ما تقدّم. ويُوافقه الماءُ الحلو الرطب، ماءُ الآبار والعيون. ويعمرّ في موضعه نحو أربع سنين، ويُعمل من ثوّاره سِفَافٌ مُبرّدٌ للعين. وعصارَةُ ورقهِ تنفعُ من الحمراء وحرق النار إذا طُلّيا به، وبذره يُسمّن النساء.

\* \* \*

## [أ-] فصل [الثاني]

### [زراعة القنارية]

وأما صفة العمل في زراعة القنارية<sup>(١)</sup>:

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(٢)</sup>: هو نوعان بستانية وبريّة وهي الطريّة، وقيل: إنّها الكنكر<sup>(٣)</sup>. قال ابن حجاج<sup>(٤)</sup>: "اغرس الكنجر في تشرين

(١) الكنكر: هو البستاني من الحرشف، وهو اسمه عند الأطباء، وعند الناس يُعرف بالقنارية. وهو نبات له ورقٌ كورق اللّصيف، إلّا أنّه أقصر وأعرض ورقاً، ولا يبعد شبهه من الشوك المعروف بالطوب، وتنفخ بساقه النار، ولونه إلى البياض، وشوكه قليل ضعيف، تخرج من بينها ساقٌ تعلو نحو القعدة، في أعلاها رؤوس تشبه الحرشف، عليها زهرٌ أزرق إلى الحُمرة، تُؤكل تلك الساقُ كما يؤكل الحرشف المعروف. وعند الرازي في "الحاوي": العكوب اسمُ الحرشف كلّ.

عمدة الطبيب: ٢١٣/١.

واللّصيف الذي ورد ذكره سابقاً نوع من الحرشف، لكنّه أعظم منه وأطول ورقاً وأكثر شوكة، وله ثلاثة أغصان أو أربعة.

انظر: عمدة الطبيب: ٢١٤/١.

(٢) عمدة الطبيب: ٢١٣/١.

(٣) عمدة الطبيب: ٦٨٢/٢، معجم أسماء النبات، ص ٦٤.

(٤) المقنع في الفلاحة، ابن حجاج الإشبيلي، ص ١٢٠.

الآخر. والذي يُغرس منه أصوله فإنه تُدرك ثمرته في الربيع. وينبغي أن تُسَرَّجَن أصوله، وهو يُحبُّ السقي في القيظ".

قال ابن بصال<sup>(١)</sup> وغيره: يوافق القنارية الأرض المودكة والسوداء المدمنة، والماء العذب من الأنهار والعيون. ويُزرعُ بذرها في فصل الخريف وفي يناير.

قال ابن بصال<sup>(٢)</sup>: وفي فبراير في الأحواض المعمورة نَعَمًا، ويجعل فيها الزبل الرقيق البالي، ويخلط بالتراب، ويخلط بذرها معه برفق. ويتخير لزراعة بذرها، وغرسه نقلها المواضع التي لا تطؤها الأقدام من البستان، ويجعل بين نقلة وأخرى نحو أربعة أشبار، وتُسقى حتى تنبت، وتُعاهد بالسقي مرتين في الجمعة طول مدة الصيف والخريف، ويقطع عنها ذلك في فصل الشتاء. وهي تتجدد في كل عام بعد انحطامه من أرومها الباقية تحت الأرض.

قال ابن بصال<sup>(٣)</sup>: يكثر لها من العمارة والتزويل بالزبل العتيق، ويؤالى سقيها بالماء في الصيف، فيعظم ثمرها.

ومن أنواعها: الحرشف، وينقل الحرشف إلى البساتين في مارس من البرية، لمن أحب ذلك.

(١) ليس هناك حديث عن القنارية في كتاب ابن بصال في الفلاحة.

(٢) ليس هناك حديث عن القنارية في كتاب ابن بصال في الفلاحة.

(٣) ليس هناك حديث عن القنارية في كتاب ابن بصال في الفلاحة.

قال ابن بصال: يقلع من القنارية أصل دون شعب، وتفصل شعبه، وتغرس كل شعبة منفردة، فيجود، وذلك في مارس، مجرب.

\*\*\*



## [الـ] فصل [الثالث]

### [زراعة السذاب البستاني]

وأما صفة العمل في زراعة السذاب البستاني<sup>(١)</sup>:

قال ابن وحشية في الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>: (وهو الفَيْجَنُ)<sup>(٣)</sup>، وهو نوعان: بستاني وبرّي.

ومن كتاب ابن حجاج في ذلك، قال يُونْيُوس<sup>(٤)</sup>: "يَتَجَرَّدُ السذاب في المواضع الحارة الكثيرة الشمس. ويزرع السذاب في فصل الربيع كلّ".  
ومن غيره، قال ابن بصال<sup>(٥)</sup> وغيره<sup>(٦)</sup>: توافقه الأرض المدمنة والمودكة والرطبة.

وقيل: أفضل ما يزرع فيها الأرضُ القويّة.

---

(١) سبق التعريف به.

(٢) الفلاحة النبطية: ٧٨٦/٢، عُمدة الطبيب: ٧١٣/٢. وقد ورد فيه: أن البرّي منه يطلق عليه الفَيْجَن.

(٣) ما بين القوسين غير موجود في الفلاحة النبطية.

(٤) المقنع في الفلاحة، ص ١١٦.

(٥) أخلّ كتاب ابن بصال في الفلاحة بذكر السذاب.

(٦) انظر: الفلاحة النبطية: ٧٨٦/٢.

ويزرع بذره في يناير وفي فبراير وفي مارس، في أحواض في أرض معمورة، قد زبل كل حوض منها بقدر قفتين من زبل معفن رقيق، ويُسقى بأثر زراعتها بالماء، ويتعاهد به مرتين في الجمعة، حتى يتمكن وينبت، ثم يُنقش، ويُعطش، ويُسقى بعد ذلك مرة في الجمعة مُدَّة فصل الصيف والخريف والربيع.

ويقطع عنها الماء في فصل الشتاء؛ لأنَّ أمطاره تغذيه. وتغرس منه ملوخ مع حب شعير في حفرٍ تُصلحُ له، فينحب.

وقيل: إن زرع السذاب في إناء مثقوب، نَجَبَ فيه؛ لأنَّه يجبه، ويفرح بذلك المكان.

وقال أبو الخير الإشبيلي<sup>(١)</sup>: لا يصلحُ أن يُسمَّدَ السَّدَابُ بشيءٍ من الأرواث والأبعار، وسمادُه في الشتاء الرماد؛ لأنَّه يُجِبُّ الحارَّ، فهو لذلك يدفع البردَ عَمَّا سُمِّدَ به.

وقيل<sup>(٢)</sup>: إن أردت أن لا تُسمَّدَ به السَّدَابُ، فاجعل مكان الزبل له رماداً، فإن جوهر الرماد ساخنٌ، والسَّدَابُ يحب السخونة، ويدفع الرماد البرد عنه.

وقيل<sup>(١)</sup>: إن مَسَّتْهُ امرأةٌ حائضٌ، مات. وإن ماءه يُسْقَطُ الأجنَّة.

وفي الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>: "وهو مما يزرع طول السنة وفي كل فصلٍ من فصولها، لكن أجودَه نباتاً وأصلحُه طبعاً ما زرع في إقليم بابل في نصف تشرين الأول وإلى آخر الثاني، فإنَّ هذا الوقتَ أوفقُ الأوقات لزرعه على العموم... وذلك أن السَّدَابَ علاجُه ومدارثُه فيها صعوبة قليلاً؛ لأنَّه يحتاجُ إلى ريٍّ ثم إلى عطشٍ بعد، ثم إلى ريٍّ من بعد العطش، ثم إلى عطشٍ بعد الريِّ، إلَّا أنَّ هذا الإفلاحَ وهذه المداراة له لَيْسَ يستوي له أن يجري على نَسَقٍ وترتيبٍ مستوٍ في موضع، بل يختلفُ بحسب اختلاف المواضع من زيادة الحر والبرد واختلاف الأرضين والأوقات.

وذلك أن البلد الذي هو أسخن وأشدُّ حرّاً، ينبغي أن يُروى فيه السَّدَابُ أول ما يزرع، فإذا ارتفع مقدار أربع أصابع، عُطِّشَ نحو أسبوع، ثم يُروى بعد، ثم يعطَّش أسبوعاً أيضاً، ثم يُروى ويعطش.

وهكذا إلى أن يصير أصولاً كباراً ذوات فروع كثيرة ويذر.

وأما في البلد الذي هو أبرد، فينبغي أن يُروى أول زرعه، فإذا صار إلى العلو من الأرض بمقدار شبر وقوي، عُطِّشَ أسبوعين أو ثلاثة على مقدار ما يُشاهدُ فَلَاحُةً من قوِّته وضعفِه، ثم يُساق السِّياقة في الريِّ

(١) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص ٦٦، الفلاحة الرومية، ص ٣٩٦.

(٢) الفلاحة النبطية: ٧٨٦/٢-٧٨٨ (وقد راعيتُ ترتيب الكلام حسب وروده في الفلاحة النبطية).

(١) كتاب الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص ٦٦.

(٢) انظر: الفلاحة الرومية، ص ٣٩٦.

والعطش إلى أن يكبر ويبلغ إلى أن يبذر، فإذا بذر، فينقطع عنه الماء ألبتة إلى أن يستحكم جفاف بذره.

ويوافق السذاب من الأرضين الصلبة أو التي هي فيما بين اللزجة الرخوة والصلبة، والتي تربتها حمراء أو إلى الحمرة، وهي مع ذلك صلبة... ويحتاج إلى التزويل كما تزول البقول كلها... فالسذاب مما لا يحتاج إلى التغير بالزبل ألبتة، فإنه يضره إذا وقع على أوراقه وأغصانه وقلوب نباته، وليس مما لا يباشر بأصوله الزبل، بل ينبغي أن يباشر بأصوله الزبل، بأن لا تُنبش أصوله نبشاً عميقاً، بل بعثرة للتراب فقط، ويخلط الزبل بالتراب، ويكون الزبل نحر الناس مُعَقَّن مع بعض الأشياء... ونحر البقر يوافق السذاب خاصة موافقة عجيبة، ولكن يخلط بنحر الناس... ويحتاج إلى ريّ جيّد ووقوف من الماء فيه كثير حتى يروى، فإنه أصلح.

ومن الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: "ومن خواصه أن المرأة الحائض إذا قبضت عليه بيدها، جفّ ولم يرجع... وأنه يبلغ من قوته في هذا أن المصروع إذا مضغ شيئاً من بذر السذاب قبل نوبة العلة، أو شمّ ريح السذاب البرّي، وأمسك نفسه قليلاً بعقب كل شمة واستنشاقه يستنشقه لم تعرض له العلة أيّاماً".

قال الرازي<sup>(١)</sup>: لا يؤكل السذاب مع البصل والباذروج، فقد [أفنى]<sup>(٢)</sup> خلقاً كثيراً.

\*\*\*

(١) منافع الأغذية ودفع مضارّها، الرازي، ص ٢٦٨.

(٢) في منافع الأغذية: أعمى.

(١) الفلاحة النبطية: ٧٩٣/٢.

## [الـ] فصل [الرابع]

### [زراعة الكرّفس]

وأما صفة العمل في زراعة الكرّفس<sup>(١)</sup>:

قال ابن وحشيّة في الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup> وغيره<sup>(٣)</sup>: هو نوعان:

(١) الكرّفس: هو أنواع كثيرة: البستاني، وهو نوعان، وجبلي وصخري ومائي. والكرّفس البستاني نوعان: كبير وصغير، فالكبير ورقه كورق الكزبرة، إلا أنّها أمتن وأعرض، خضرئها مائلة إلى السواد... وأغصانه مُعَرَّقة في غلط الخنصر، تعلو نحو الذراعين، وزهره دقيق أبيض كزهر الكزبرة، وبذره كبذر الناختة. والنوع الصغير ورقه كورق الأول، إلا أنّها أصغر، في لون خضرة الكزبرة. وهذان الصنفان يؤكلان على المائدة مع الطعام لتفتيق الشهوة ونشّ الرياح التي في المعدة. منابتهما الموضع الرطبة من الماء على حواشي الأنهار والسواقي. ويُجمع بذره في آب. ويعرف هذا النوع بالريفي.

والجبلي منه: هو الأورساليون، نبات له ساق كساق الكرّفس، إلا أنّها أغلظ، وورقه أوسع من ورق الكرّفس بكثير، مُشَرَّفة الجوانب، وما يلي الأرض منها مُنَحَن إلى خارج، وفيه رائحة طيبة مع حدّة، وعلى الساق إكليل كإكليل الشبث، وبذر أسود وداخله أصفر، كثير الرطوبة، يلذع اللسان.

ومنه الصخري: هو أشدّ حرافة، ورائحته أذكى وأسطع من الأول.

وهناك نوع من الكرّفس، وهو البوّطل، وهو ستّة أنواع: البوّطل، والكرّفس المَجْجُوسِي، والجبلي، وكفّ المير، ونوع يعرف عند أهل الأندلس بالقَبْثُورية، منابته القيعان. ونوع منه ورقه كورق رجل الغراب، وساق كساق الكرّفس، في أعلاه جُمَّة عليها زهر أبيض دقيق كزهر الكزبرة في لون اللبن.

انظر: عمدة الطبيب: ٤١٢/١-٤١٧.

(٢) انظر: الفلاحة النبطية: ٧٨١-٧٨٣ وما بعدها. وانظر: الحاشية السابقة ذات الرقم

(١).

(٣) انظر: الحاشية ذات الرقم (١).

أحدهما بستاني ينبت في البساتين، وعلى شواطئ الأنهار ومجاري المياه، وهو عريض الورق يُشبه ورق الكزبرة. ونوع آخر دقيق الورق، ينبت على شواطئ الأنهار ومجاري المياه أيضاً.

**وقال ابن بصّال<sup>(١)</sup> وغيره<sup>(٢)</sup>:** وقت زراعته ستنبر وفراير ومارس، يفرق عند مجاري المياه والسواقي وفي المواضع الرطبة، فينبت هناك. وهو يُحب الماء الكثير، ولا يحتمل الزبل. وإن زرع في الأحواض، فيعمل به مثل ما تقدم في زراعة البذور التي تشبهه، ويُعطش بعد تمكّن نباته، ويُنقى ممّا عفن من أوراقه، ثم يسقى بالماء، ويتعاهد به حتى يدرك، ومن أحب أن ينقل منه نقلاً، فعَل.

**قال ابن بصال<sup>(٣)</sup>:** إن أردت أن يعظم الكرّفس ويغلظ، فيأخذ الزارع له بثلاث أصابع: إبهامه وسبابته، والوسطى من بذره، ويجعل ذلك في خرقه من كتان يصره فيها، ثم يضعها في حفرة زرع الكرّفس، فإن ذلك الكرّفس يعظم ويغلظ. وقد ذكر مثل هذا في الكرّاث. وإن حفر

(١) أخلّ كتاب ابن بصال في الفلاحة بذكر الكرّفس.

(٢) انظر طريقة زراعته: الفلاحة النبطية: ٧٨٥/٢.

(٣) لم يرد هذا الكلام عند ابن بصال، وانظره في: الفلاحة الرومية، ص ٣٩٥.

وقد ورد كلّ فيه، وكتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص ٦٦ (بشكل مختصر).

على أصل الكرّفس بعد أن ينبت حتى يبدو، ثم طرح حوالته تبن، وعلى ذلك التبن تراب، ثم سقى بالماء؛ عظّم، وغلظ لذلك.

**قال قسطوس<sup>(١)</sup>:** وممّا يعظم به الكرّفس ويغلظ، أن يدقّ بذره إذا زرع بعد الدقّ من غير أن يهلك، ويُذلك ذلكاً رقيقاً، ويزرع. ومن منافعه أنّه يطيب رائحة الفم إذا أكل؛ ويهيّج الرجال والنساء للجماع، ولذلك تمنع الموضع من أكله؛ لئلا يفسد لبنها. وقال أبو الخير الإشبيلي: لئلا ينقص لبنها، ويهيّج شهوة الباه عليها، وقيل: إنّه يحدث لمرضعها من أكلها آفة الصرع. وهو مقوي للمعدة، يهضم الطعام. ويجتنب أكله من خيف من لدغ العقارب. وقيل: إن راكب البحر إذا شرب من بذره زنة درهمين، سكن عنه الغثيان.

**وفي الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>:** "والكرّفس يُزرع طول السنة وفي الفصول كلّها، يُنثر بذره نثراً على الماء، ثم يُحوّل بعد من موضع إلى آخر، ومنه ما يُترك بمكانه فيفلىح، ولا يحتاج إلى تحويل. وهو مما يجزّ جزء بعد أخرى، فينبت ويُعرق في الأرض عروقاً كثيرة طوالاً راسخة.

وعروقه كلّها مأكولة نيّة ومطبوخة أكثر. وهو ممّا يطيب به الطبخ، بعيدانه وورقه وأصوله، فيكون له في الاختلاط بغيره طعماً طيباً. ومتى غبّر الكرّفس في منابته بدقيق الكرّسنة وزبل به الكرّفس في أصوله، وسقى

(١) الفلاحة الرومية، ص ٣٤٣، الفلاحة النبطية: ٧٨٤/٢.

(٢) الفلاحة النبطية: ٧٨٥/٢.

بعده الماء، قلب طَعْمَهُ وريحَهُ إلى طعمٍ طَيِّبٍ ورائحة هي أطيب من رائحته، وحسنه وأمناه بخاصية فعلٍ فيهما جميعاً".

\* \* \*

## [الـ] فصل [الخامس]

### [زراعة حب النيل]

وأما صفة العمل في زراعة حب النيل، ويُسمَّى حَبَقُ الْعَجَب:

قال ابن بصال<sup>(١)</sup> وغيره<sup>(٢)</sup>: هو صنفان: أحدهما تصبغ به الثياب اللطاف بعد أن يُدبَّر ورقه كما يُدبَّر ورق السَّماق، ويطبخ في القدور، ويعقد ويستعمل في صباغ الثياب.

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(٣)</sup>: اللبلاب وهو حب النيل، وهو حبق العجب، وهو أربعة ضروب أحدها نواره أزرق، وآخر نواره أبيض ينبت في البساتين يلين الطبيعة إذا أُكِل. والثالث ينبت في الشواطئ نَوَّارُهُ أبيض، ورابعٌ ينبت بين العوسج ويتعلق به، له نَوَّارٌ أبيضٌ فَوَّاحٌ، وورقُهُ أغبرٌ وفيه لبنٌ، وأفضلُها الأزرق.

قال ابن بصال<sup>(٤)</sup>: وتوافقُهُ الأرضُ المدمنة، والرطوبةُ الرخوةُ والأرضُ السمينةُ والمودَّكةُ والماءُ الحلو.

---

(١) أحلَّ بهذا الكلام كتاب ابن بصال في الفلاحة.

(٢) الفلاحة النبطية: ٨٦٢/٢. قال: "وكل نباته لنفسه بلا زارع يزرعه ونباته كذلك لونان".

(٣) عمدة الطبيب: ٤٤٧/١ - ٤٤٩.

(٤) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٥٧.

## [الـ] فصل [السادس]

### [زراعة الصعتر]

#### وأما صفة العمل في زراعة الصعتر:

قال أبو الخير الإشيلي<sup>(١)</sup>: الصعتر منه بُستاني وبرّي، وأنواعه كثيرة: منها الخُوزي، وهو صعتر الشواء. وهو أربعة أنواع: منها ما له زهرٌ أخضرٌ إلى الصفرة، وهو معروفٌ، يُزهر في زمن الصيف في يونيو ويوليو. ونوعٌ آخرُ زهره أحمرٌ إلى السواد، يُشبه زهرَ الحبق المعروف بالحمّاحمي. وآخرُ زهره أصفرٌ إلى البياض، يُشبه زهرَ الحبق المعروف بالصعترى، وهو يُزهر في يونيو ويوليو. ومن أصنافه: الشطريّة، ويُذكر - إن شاء الله تعالى -، وقيل: إن صعتر الشواء هو الجبلي. والعمل فيها كلّها سواء.

قال ابنُ بصال<sup>(٢)</sup> وغيره: تُؤافقه الأرضُ الحرشاءُ والمُضرسةُ والجبليّةُ البيضاء، وهو يصلح للشمس، ولا ينحب في الظل، ولا يُحب الماء الكثير. ووقت زراعة بذره في أغشت إلى أول الخريف، وقيل: إلى آخر الخريف،

(١) انظر: عمدة الطبيب: ٥٣٦/١ - ٥٣٧، الفلاحة النبطية: ٨٠٩/٢.

(٢) أخلّ كتاب ابن بصال (بصورته الموجودة) بذكر الصعتر، وطريقة زراعته، إلا إذا أحوال إلى طريقة زراعة الترنجان؛ لأنّه قال: "والعمل فيه مثل العمل في الترنجان". انظر طريقة زراعة الترنجان: كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٧٠ - ١٧١.

ووقت زراعته أبريل. قال أبو الخير: مارس. ويزرع في خطوط بالقرب من الحيطان، وهو أوفق المواضع له. ويكون عمق الخط قدر إصبع، وتزرع فيه زريعته، ويجعل عليها شيء من الزبل، ويُسقى بالماء سقيّة واحدة؛ لتثري أرضه، ويترك حتى يصير في طول الإصبع، ثم يتعاهد بالسقي ثلاث مرات في الجمعة. ولا يُحب الإكثار منه؛ فإنّه يفسده، ثم يغرس، وذلك بأن يوقف له قصبٌ عند أصوله يطلع فيها ويلتوي حولها، وتمتدّ له الحبال، يتعلّق بها، وهو يتعلّق بكل ما قُرب منه.

\*\*\*

يُزرع كما يُزرع الحبق في أحواض، قد طيّب كل حوض منها من الزبل  
البالي المعقّن بقدر قُفّة وسُقّي بالماء سقياً لئناً، فإذا اعتدل نباته، عطش  
ونقش بعد ذلك بمنجل الحصاد وشبهه، ويُسقى، ثم يعطّش، ثم يتعاهد  
بالماء حتى يلحق فصل الشتاء، فيُستغنى عن السقي فيه.

ولا يكثر عليه به؛ فإنّه يفسده. ويُزرع في عشرة أحواضٍ من بذره  
أوقية.

ويُنقلُ نقله في ستنبر وفي يناير وفي فبراير. والعمل فيه مثل العمل في  
الترنجان، ويجعل بين نقله وأخرى منه نحو شبر. ويُسقى بالماء حتى ينفلق،  
وهو يُتخذ في كلّ عامٍ من أصوله. وينقل البري بأصوله إلى الجنات على  
صفة العمل فيما ينقل من البرية إلى البساتين.

وفي الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: الصعائر "...خمس أنواع متفقة في الطعم  
والريح، متقاربة في الفعل، مختلفة في صور الورق والنبات اختلافاً قريباً  
وبعيداً. فمنها بستاني، صنفان، وهما مختلفان في الورق، أحدهما إلى  
التدوير، إلا أنّ فيه أدنى طول، والآخر طويل الورق من مطلعه مُستوٍ، ثم  
تلتوي كل ورقة منه من أطرافها على أحد وجهيها، فيصير فيها تفقيع.  
ومنه برّي، وهو لون واحد، ورقه أصغر جميع أنواع الصعائر ورقاً...  
ونوعٌ رابع يُسمّى روميّ، وهو لونان: طوال ومُدوّرة... وإن زُبل بخرو  
الناس المخلوط بالتراب السحيق، نفعه ذلك. وإن غُبّر كما تُغبّر البقول

على ورقه جُملة ونباته، نفعه ذلك، وإن لم يزبل ولم يُغبّر عليه، نفعه ولم  
يضره كما يضرّ غيره".

ومن الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: "...وهو يرفعُ ضررَ البقول الباردة  
السُمْنُفَخَةِ، ويُجدُّ البصر الذي قد غلبت عليه الرطوبة فأضعفَتْه، ويقطعُ  
كثرة سيلان الدموع من العين، وإن قرّن بجميع البقول المضعفة البصر،  
ذهب بضررها. والبرّي في جميع هذا أقوى من البستاني".

\*\*\*

(١) الفلاحة النبطية: ٨١٠/٢.

(١) الفلاحة النبطية: ٨٠٩/٢-٨١٠.



## [الـ] فصل [السابع]

### [زراعة الشَّطْرِية]

وأما صفة العمل في زراعة الشَّطْرِية:

قال أبو الخير الإشيلي<sup>(١)</sup> وغيره<sup>(٢)</sup>: هو نوع من الصعتر يطيب به مساليق القرع والبادنجان، ويطيب به أيضاً الحوت<sup>(٣)</sup>. وهو نوعان: بستاني وجبلي لكليهما زهرٌ أزرق يظهر في زمن الصيف وفي الخريف، على حسب المؤخر من نباته، والبكر منه. ويستعمل أيضاً في الأطعمة التَّفْهَة مثل القرع والبقول بدل الفلفل.

وقيل: هو الصعتر الفارسي، وهو المعروف بفلفل الصقالبة. وقيل: هو الصعتر البستاني.

قال ابن بصال<sup>(٤)</sup> وغيره: تُوافقه الأرضُ المودكةُ والمدمنةُ والرخوةُ. ويُوافقه الماءُ الحلوُ والعذبُ.

---

(١) عمدة الطبيب: ٥٣٦/١، ٧٧٨/٢.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٥٧.

قال عنه: "هذا النبات حار شديد الحرارة، ويستعمل في الأطعمة عوضاً عن الفلفل".

(٣) الحوت: يُقصد به السَّمَكُ عامةً.

(٤) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٥٧-١٥٨.

ووقت زراعة بذره فبراير ومارس وأبريل. وقيل: يُزرع في أغشت.  
ويزرع من الأوقية من بذره ثلاثة أحواض، ويُجمع بذره في أغشت وفي  
ستنبر.

وتحصّد أغصانه بأوراقها وهي غضة في الشهرين المذكورين. ويعمل  
منه قُبْضٌ، وثَبَسٌ، وثُرفَعٌ، وتُستعمل فيما تقدّم ذكره.

\* \* \*

## [الـ] فصل [الثامن]

### [زراعة الجرجير]

وأما صفة العمل في زراعة الجرجير:

في الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: "هذا صنفان، بُستانيٌّ وبرّيٌّ، وكلُّ واحدٍ من  
البُستاني والبرّي صنفان. فأما البُستاني فصنفٌ منه يزرع في تشرين الأول،  
من أوله إلى آخره، عريضُ الورق، يضرب في حضرته إلى فُسْتَقِيَّةٍ، ناقصُ  
الحَرَافَةِ، رَخِصٌ، رطبٌ، والصنف الثاني ورَقُهُ دِقَاقٌ فيه ضغطٌ وتشريف  
ودخول في جوانبه كثير. وهو يزرع في آذار من أوله إلى آخره، فيخرج  
جَرِيْفًا حتى أن بذره ربما استعمل في بعض الطبخ. وهو يحتاج إلى التزليل  
بخرّو الناس مُعَقَّنٍ مخلوطٍ بترابٍ وبورقٍ الجرجير، وربما أحتاء البقر.  
والجرجير رقيقٌ لا يحتمل كثرة الزبل، بل يُنثر عليه تغييراً خفيفاً ويُنثر في  
أصوله، يكون بين موضع الزبل وبين أصله نفسه شبر، ويفعل ذلك  
بالزبل، بعد أن يُسقى الماء بساعةٍ، فإن عمل ذلك قبل سقي الماء جاز.  
وتزليله قبل سقي الماء يكون للذي يزرع في أول الشتاء، فيكون استقباله  
البرْدُ يُخَفِّف عنه كثرة حرارة السرجين.

\* \* \*

(١) الفلاحة النبطية: ٧٧٩/٢ - ٧٨٠.

## [الـ] فصل [التاسع]

### [زراعة الأفسنتين]

وأما صفة العمل في زراعة الأفسنتين<sup>(١)</sup> وشجرة مريم<sup>(٢)</sup>:

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(٣)</sup> وغيره: الأفسنتين أصناف: منها خراساني وطرطوشي، ونبطي، ورومي، وفيه عطرية.

---

(١) الأفسنتين: هو شيب العجوز، وهو ضربٌ من القياصم، وفيه منفعةٌ للكبد، وهو أنواعٌ كثيرةٌ، له ورقٌ كورق الأشنة النابتة على شجر الزيتون، ومنه مُهَدَّبُ الورق، ومنه ما في ورقه استعراضٌ وتقطيعٌ، ولونه أغيرُ، وله أغصانٌ رِقاقٌ خشبيّةٌ، في غلظ الإصبع، مُعَرَّقةٌ، لوفاً أغيرُ، وهذا النبات يعلو نحو القامة، ويأخذ في التدويح، في أعلى أغصانه عناقيدٌ طوالٌ من رؤوسٍ صغارٍ عليها زهرٌ دقيقٌ كرؤوس البابونج، إذا سقط عنه الشرافات التي تُشبه الأسنان وتبقى تلك اللمعة التي تكون في وسط الشرافات، وهي في قدر الحِمَص، شمعة اللون إلى الغبرة، سهلة الرائحة، تزهر في آخر الربيع.

ومن أنواعه: الرومي والجبلي، والشيخ الأرميني، والنبطي، والبحري، ويُعرف أيضاً بالطرطوسي، وبالأفسنتين السوري، لكثرة نباته في هذين الموضعين.

انظر (على الترتيب): عمدة الطبيب: ٧٤/١، ٢٤٨، ٧٠١/٢-٧٠٣.

(٢) ضربٌ من الأقاحي، وشجرة مريم البرية هي الأفحوان، وقيل: هي إكليل الجبل أو الإكليل عينه.

عمدة الطبيب: ٧٦٨/٢، معجم أسماء النبات، ص ١٥، ٤٨، ٦٣، ١١٥.

(٣) عمدة الطبيب: ٧٠١/٢-٧٠٣.

وقيل: هو من أصناف الشَّيح.

قال ابن بصال<sup>(١)</sup> وغيره<sup>(٢)</sup>: تُوافِقُهُ الأرض المدمنة والرطبة والمودكة والرمليّة والحرشاء مع الزبل، ويُوافقه الماء الرطب. وهو يعمر سنين. ويزرع بذره في شهر فبراير في الأحواض المعمورة التربة بعد أن يطيب كل حوضٍ منها بقتّين من الزبل الرقيق البالي، كما يزرع الحبق، وتحرك الزريعة مع التراب باليد أو بمكنسة؛ ويُسقى بالماء، ويُواظبُ به حتى يعتدل نباته، ثم يُنْقَش، ويُسقى، ويُنقل نقله إذا استحق، أو يُغرس نقله وملخه أيضاً في يناير وفي فبراير. ويعمل في ذلك مثل ما تقدّم.

ومن خواصه أنّه يمنع عن النبات السُّوسَ وإفساد الهوام، ويمنعها عن التغير، والكاغد عن القرض.

وأما شجرة مريم، فيعمل فيها مثل ما تقدّم في الأفسنتين.

\*\*\*

## [الـ] فصل [العاشر]

### [زراعة الزنجبيل الشامي]

وأما صفة العمل في زراعة الزنجبيل الشامي:

قال ابن بصال<sup>(١)</sup> وغيره<sup>(٢)</sup>: هو الراسن، وهو القُسْطُ البُسْتَانِيّ، وهو الجَنَاح<sup>(٣)</sup>.

وقيل: إنه القُسْطُ الرومي.

قال ابن الجزّار<sup>(٤)</sup>: هي حشيشة تُزْرَعُ، يعلو ورَقُها على الأرض بِقَدَرٍ شبرٍ، وهو أخضر، أحرش، وله عُروَقٌ غِلاظٌ سودّ، وهي المستعملة منه.

قال الزهراوي<sup>(٥)</sup>: الذي يُسمى بالعجمية الآلة أي الجناح.

(١) أخلّ كتاب ابن بصال في الفلاحة بصورته الموجودة بذكر الزنجبيل الشامي.

(٢) انظر: عمدة الطبيب، أبو الخير الإشبيلي: ١٧١/١، ٣٢١، ٣٦٠، معجم

أسماء النبات، أحمد عيسى، ص ٩٩، الفلاحة النبطية: ٦٣٦/١-٦٣٧.

(٣) من أسمائه: عِرْقُ الجناح، جناح رومي، وجناح شامي.

انظر: معجم أسماء النبات، ص ٩٩.

(٤) لم أعثر على هذا القول في مصدره.

(٥) انظر: عمدة الطبيب: ١٧١/١، معجم أسماء النبات، ص ٩٩.

وانظر: عمدة الطبيب: ١٧١/١ وفيه المعلومة نفسها.

**قال ابن بصال<sup>(١)</sup> وغيره:** تُوافقه الأرض المدمنة، والحرشاء، والجبليّة، والماء العذب.

وينقل من البريّة إلى البستان، تُقلع أصوله بعد انحطامه، وذلك في يونيو؛ ويُغرس في حفرة عمقها نحو شبرين أو على قدر الأصل، ويُجعل بين أصل وآخر قدر ذراع، ويغرس في كل حفرة منها أصلاً، ويردّ عليهما من التراب قدر غلظ إصبعين، ويسقى بالماء مرّة في الجمعة مدة فصل الحر، ويقطع عنه الماء في فصل الخريف.

**قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(٢)</sup> وغيره:** أنفع ما فيه أصله، وهو مُصدّغ، وهو مما يفرح، ويُقوّي القلب. ومن تعود أكل الراسن، لم يحتج أن يبول كلّ ساعة.

**وفي الفلاحة النبطية<sup>(٣)</sup>:** "[الراسن]<sup>(٤)</sup> "من الأصول المتكونة تحت الأرض.

(١) أخلّ كتاب ابن بصال في الفلاحة بصورته الموجودة بذكر الزنجبيل وطريقة زراعته، وما يوافقه من الأرض.

(٢) ذكر أبو الخير الإشبيلي أن أصول الزنجبيل طعمها كطعم الفلفل، وهي طيبة الطعم والريح.

عمدة الطبيب: ٣٥٩/١.

(٣) الفلاحة النبطية: ٥٠٦/١.

(٤) الكلمة من وضع المحقق.

وقد يكبر ويمدّ عرضاً إلى مقدار أكبر من ذراع في ذراع. وقد يتخذُه الناس في إقليم بابل. يغرس شيء من أصله أو من عروق أصله في أيلول ويكثر<sup>(١)</sup> من سقيه بالماء. وهو مما يوافقه من الأرضين الرخوة والمتخلخلة والتي يشوب تراهما رمل، والتي لون تراهما أسود حمائي.

**ومن الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>:** "وهو شديد الحرارة، يأخذ بالخلق إذا أكل منه شيء كما يخرج من الأرض. ولا ينبغي أن يؤكل إلا مع الخلّ الشديد الحموضة في شدّة البرد أو في طري البرد. وأكله كذلك بالخل يكون على ثلاثة أنواع، إمّا أن يطبخ بالماء والملح والخلّ حتى تخرج قوته في الخلّ والماء كلّها، ثم يُصبّ ذلك الماء والخلّ عنه ويصبّ عليه مثلهما، وهو حارّ لم يبرد بعد، ثم يطبخ طبخاً طويلاً مثل الأول، ثم يُعاد ذلك عليه ثالث مرّة، ثم يترك حتى يبرد، ويقطّع صغاراً ويصبّ عليه الزيت أولاً ثم المري بعده، ويقطع عليه من البقول ما يُطيب طعمه ثم يؤكل. أو يُنقع في الخلّ يوماً وليلة، ثم يُغيّر له الخلّ الجيّد ثلاث مرات وأربعة، ثم يُغسل بالماء، بأن يُنقع فيه يوماً، ثم يُصبّ عنه، ثم يُكرّر ذلك عليه حتى يزول طعم الحموضة منه، فإنّ الخلّ يجذب معه إذا خرج منه زعارته ومراراته كلّها، فيطيب طعمه، ثم يُقطّع ويصبّ عليه الزيت أولاً ثم المري، ثم خلّ جديد حامض ممزوج وشيء من خمر يسير، ويُقطّع عليه البقول، ويؤكل. أو ينقع في الماء والملح

(١) الصواب: ويكثر.

(٢) الفلاحة النبطية: ٥٦٠/١.

يوماً وليلة، ثم يُطَبِّخُ بهما، ثم ينقع، ثم يُطَبِّخ. يُعمل به هكذا من الإنقاع والطبخ مراراً، ويُجَرَّب بذوقه حتى يزول طعمه السُّمُّ كُلُّهُ. ثم يغسل بالماء العذب حتى تذهب عنه الملوحة كُلُّها، فَإِنَّهُ كُلَّمَا دَخَلَ عَلَيْهِ المِلْحُ ثم أخرج عنه بالماء، خرجتْ مرارته وزعارته كُلُّها حتى يُطَيَّبَ طعمه، وإِذَا أَن يُؤْكَلَ مع الخلِّ والمري والزيت. وإِذَا أَن يُطَرَّحَ فِي الطَّبِيخِ الحامض الذي تُقَع فِيهِ الخلُّ وماءُ السُّمَّاق وماءُ الحُصْرُم وماءُ حُمَاض الأُتْرُجِّ وعصير الرِّمَان وما أشبه ذلك، فَإِنَّهُ يَكُون طَيِّباً".

\*\*\*

## [الـ] فصل [الحادي عشر]

### [زراعة الحرمل]

وأما صفة العمل في زراعة الحرمل:

يزرع بذره في مارس على نحو زراعة البذور، ولا يحتمل الماء الكثير، ولا الزبل.

ويجمع بذره في مايو وفي يونيو.

\*\*\*

## [أ-] فصل [الثاني عشر]

### [زراعة الإريس]

أما صفة العمل في زراعة الإريس<sup>(١)</sup>:

قال ابن بصال<sup>(٢)</sup> وغيره<sup>(٣)</sup>: هو السوسنُ الأسمائجوني الصغير، ويُسمى بالعجمية لِيَّه. يغرس من أصوله في مايو، وهو وقت انخراط ورقه، وفي يناير أيضاً، كما يُغرس القصب، والعمل فيه سواء<sup>(٤)</sup>.

\* \* \*

---

(١) الإريس: نباتٌ من جنس السيوف، وهو السوسنُ الأسمائجوني، له ورقٌ كورق البردي، وهي عِراضٌ وخضرها مائلة إلى الغيرة، متى أحلت بعضها في بعض لها زهرةٌ كبيرة، لها ثلاث شرافات مستديرة الأطراف مائلة إلى الفرفرية، في وسط كل ورقة خط أصفر، وفيها سوادٌ وبياضٌ. ومعنى إريس: قوس قزح.

انظر: عمدة الطبيب: ٩٠/١، ٧٤٤/٢.

(٢) ذكر ابن بصال - في صورة كتابه الموجود - السوسن عامةً وطريقة زراعته، ولم يخص صنفاً معيناً من أصنافه.

(٣) عمدة الطبيب: ٧٤٤/٢.

(٤) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٦٦-١٦٧.

## [الـ] فصل [الثالث عشر]

### [زراعة اللّوف]

أما صفة العمل في زراعة اللّوف<sup>(١)</sup>:

(١) اللّوف: جنسٌ لأنواعٍ تحته، وهو من جنس الكفوف، ومن نوع البصل، وهو ستّة أصناف، منه بُستاني وبرّي وجبلي وسُهلي، ومنه كبيرٌ وصغيرٌ. فالْبُستاني هو القُلْقاص. وأما الجبلي فهو المدعو بشجرة الحنش، وذلك أن له ساقاً مُوشّاة تعلو نحو ذراع تُشبه سِلْخ الحَيّة، رطبة، رخوة، في غلظ نصاب القَدُوم، وله ورقٌ كورقِ الخِرُوع في شكلها، إلّا أنّها أكبر منه وأطول ورقاً، وفيها آثار بيض... ففيري اللون، وله أصلٌ مُصمّتٌ يُشبه السلحمة، مُفرطخٌ، مملوءٌ رطوبةً، وحوله فراخ صغار قد تولدت حوله كما تتولد أسنان الثوم، منابته الجبال والمواضع الظليلة، ويُسمّى دارقنطيون، وصارُهُ، وشجرة الحنش، ويُسمّى أيضاً جبن القروء، ولفَت الجنّ.

وأما السُهلي، ويُسمّى "أَرْن"، فنبات ورقه كورق القسوس شكلاً، إلّا أنّها أعظم منها بكثير، وشكلها مثلث ذو ثلاث زوايا، وأوراقه كثيرة تخرج من أصلٍ واحدٍ، جَعْدَةٌ، فيها ملاسَةٌ وآثارٌ بيضٌ، تخرج من وسطها ساقٌ مجوّفة، ملساءٌ، تعلو نحو شبرٍ، في أعلاها عنقود مُنصّدة من حب في قدر الحِمَص... وله أصل في قدر بيض الدجاج وعلى شكله، مملوءٌ رطوبةً مُتَمَطّطة. منابته المواضع الظليلة، وبقرب السياجات، وتحت الشجر.

ونوع آخر يُعرف بالبطي، نباتٌ له ورقة واحدة كورق القسوس شكلاً، فيها انحفارٌ وملاسَةٌ، وخضرئُها مائلةٌ إلى السواد، ويخرج إلى جنبها موازياً لها قِمْعٌ كراس بطة تُزَع فكُها الأسفل. ففيرية اللون، ملساءٌ، قريبةٌ من الأرض كأنّها نُورُ الزراوند، إلّا أنّها أعظم، منابتها السياجات والمواضع الظليلة منها في زمن الشتاء.



قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(١)</sup>: وهو الصارء، ومنه نصف كبير له أصل مستدير، ويقام على ساقٍ موشاةٍ مثل جلد الحنش، ويُعرف بالعرطينا، ويعرف أيضاً دارقطيون، ومعناه التّنين.

قال ابن بصال<sup>(٢)</sup> وغيره: تغرس أصوله في أغشت في أطراف الجنّات، وحيث لا يكثر المشي فيه. والعمل فيه مثل العمل بالقصب، سواءً.

وفي الفلاحة النبطية<sup>(٣)</sup>: اللّوفا "نباتٌ يتخذُه أهل إقليم بابل كثيراً في كل نواحيها، وهو ذو أصلٍ كبيرٍ أبيض، لا حرافة فيه إذا نبت في البساتين إلا قليلاً، وأما البرّي منه، ففيه حرافة أكثر، ولا يُعتدُّ بها، فأما ورقه، فإنّه كَبَارٌ فيه شبيهٌ بالنقطة البيضاء... وربما أَوْرَقَ ورقاً لا تُقَطَّ فيه، الصغار منه خاصة، وطول ساقه أرجح من شبرٍ تامّ قليلاً، لونه لون البنفسج أعني

---

ونوع آخر يُعرف بالبصلي، ورقه كورف السوسن الأبيض البستاني، لكنّها أطول وأرق، منحنية إلى الخلف، ملساء، وعليها آثارٌ بيض، له أصلٌ مدخرجٌ مُصنّتٌ، مملوءٌ رطوبة في قدر بيض الحجل. منابته الأرض الرقيقة الحمراء. ومن أنواعه أيضاً: الغبالة، والحوذان، وهو كف المهر. ومنه كف السبع. انظر: عمدة الطبيب: ٤٦٣/١-٤٦٥، ١٢٢/١، ١٦٠، ٢٥٨، ٣٥٥.

(١) انظر: عمدة الطبيب: ٤٦٣/١.

(٢) لم يعرض ابن بصال ولا أبو الخير في كتابيهما في الفلاحة - في صورتيهما المتوافرتين - لذكر اللوف أو اللوفا.

(٣) الفلاحة النبطية: ٥٨٧/١-٥٨٨.

ريحان البنفسج، ممتلي، مدوّر، غليظ جدّاً، ويثمرُ ثمرةً صفراء، وقال بعض القدماء: إنّ نوعاً من الفطر.

ومن الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: "وقد تُطبخُ أصولُه وتؤكلُ مُطَيَّبةً بالصباغات والأبازير والبُقُول فتكون طَيِّبةً، ويُؤكل ورقه أيضاً نيئاً منقوعاً في الخلّ ومطبوخاً مُطَيَّباً. وقد يطرح الأصل والورق في ألوانٍ من الأطبخة وقد يؤكل فيستطاب.. وقد يُختَبَرُ من أصل هذه اللوفا خُبْرٌ، بأن يُجفّف جيّداً، ثم يُدقُّ ويُطحن، ربّما وحده وربّما مع ورقه وزهره وبذره وساقه، إلا أن الذي يتخذ من أصله وبذره من الخبز أطيب وأغذى".

ويُشبهه هذا اللوف النبات المُسمّى الدارقطيون، "وهذا نبات يحبّ أن يَنبَتَ في الفَيء والمواضع الباردة والنّزة، ويُفلح بأن لا تُصيّبه الشمسُ وفي موضعٍ يظله منها. وقد يُشبهُ ورقَ اللّوفا، إلا أنّه في ورقه بقاعاً بيضاً، وهي أكبرُ من ورق اللوفا بشيءٍ صالح، وترتفعُ على ساقٍ لا عُقدَ فيه ولا فصولَ له، مُنقَطَّةٌ، مُنقوشٌ بنقوشٍ لها ألوانٌ كثيرةٌ من حمرةٍ وصفرةٍ وخضرةٍ وبياضٍ وبنفسجيةٍ وخمريةٍ. وهو في شكله كالعصا الغليظة... وطوله نحو ذراعين تامّين وأكثر قليلاً. وله حملٌ كأنّه عنقودٌ عَنَب، أول ما يطلع يكون أخضر، فإذا مضى عليه زمانٌ وبلغ، اصفرَّ صُفْرَةً مُشْبَعَةً، وبعضه يصفرَّ صُفْرَةً أَقْلَ من المشبعة... وأصله كبيرٌ مستديرٌ عليه قشرٌ غليظٌ، وأصله مما يؤكل على سبيل أصفها. وصفتها إنّ

---

(١) الفلاحة النبطية: ٥٨٧/١-٥٨٨.

## [أ] فصل [الرابع عشر]

### [زراعة البابونج وإكيليل الملك]

وأما صفة العمل في زراعة البابونج<sup>(١)</sup> وإكيليل الملك<sup>(٢)</sup>:

قال ابن بصال<sup>(٣)</sup> وغيره: يوافق البابونج الأرض الرطبة والسمينة،

(١) البابونج: من جنس الهدبات، ومن نوع البقل المستأنف، ويُسمى أنثيمس، وأنتاميس، وخمايلن، وميلانثيون، ويسمى حب البقر، وحب المعز، ويُسمى البشاش. وأنواع سبعة، وهي قرية الشبه في القوى والصورة، ولا يكاد يفرق بينها إلا في الزهر فقط. من أنواعها الببلي، وهو أربعة أنواع، أحدها ذو ورق يشبه ورق الماميثا، إلا أنه أصغر تقطيعاً، وأرق ورقاً، وأكثر تشريقاً، وخضرتها مائلة إلى السواد، وفيها متانة، ناعمة، ذات ساق جوفاء مُعَرَّقة. ومنه النوع الثاني وهو الأصفر لا فرق بينه وبين الأول إلا في اللون. ومنه نوع يعرف بأرجل الجراد. ومنه البابونج الطليطلي، وحب الغراب، وهو البابونج الأسود، ومنه الجبلي، ومنه الخريفي وهذا له لونان: أسود وأبيض، ومن أنواع الأقاحي الخيري الأبيض.

انظر: عمدة الطبيب: ٧٦/١-٧٩، ٩١، ١٤٥، ٢٠٥، ٦٦١/٢، معجم أسماء

النبات، ص ١٨، ١١٥.

(٢) إكيليل الملك: من جنس البقل المستأنف كل عام، منه نوع له قُضبانٌ دِقاقٌ تمتد على الأرض نحو عظم الذراع وأقل، عليه ورق يشبه ورق الحمص في الشكل والقدر، زهره أصفر، دقيق، تخلفه مزاد صغار مُدَوَّرَة إذا يَسَّتْ، اصفرت، في داخلها حب صغير أصفر يشبه بذر الحلبة، نباته السهل في التربة المختلطة بالرمل. والثاني يشبهه إلا أن ورقه كورق الكرستة. والثالث مثل الثاني إلا أنه أصغر ورقاً. ومنه نوع رابع وهو العقري، وهو ثلاثة أصناف أيضاً.

انظر: عمدة الطبيب: ٥٨/١-٥٩، معجم أسماء النبات، ص ١١٦.

(٣) أحل كتاب ابن بصال في صورته الحالية - بذكر البابونج وإكيليل الملك.

ينبت كثيراً لنفسه في السباخ التي تقع الشمس عليها وقوعاً قليلاً في اليوم. ولا يضره كثرة وقوف الماء في أصله؛ لأنه نبات في طبيعته البعد من العفن والامتناع من قبوله. وقد تُجمَعُ أصوله، ويُضَافُ إليها حملة، ويُجَفَّفُ، ويُدَقُّ ويُطحن، ويُخبز، ويُؤكل بالدهن والسمن والحلاوات، فيغذي، ويكون طيباً. وليس يحتاج إلى علاج أكثر من سلقه واحدة طويلة مُحَكَمَةٍ مع الملح والبورق... وليس ينبغي أن يؤكل أصل هذا إلا مطحوناً، فإن الطحن يُزيل عنه زعارة فيه، ولا تزول عنه إلا بالدق وبعده الطحن وينبغي أن يؤخذ أصل هذا في أول حزيران وآخر أيار، فأما حملة ففيما قبل ذلك"<sup>(١)</sup>.

\* \* \*

(١) الفلاحة النبطية: ٥٨٩/١-٥٩٠.

وإن كانت نديّة، فهي أحسن له وأوفق. وتزرع زريعته في شهر يناير وفي فبراير وفي مارس في الأحواض المعلومة القدر المذكورة في صدر هذا الكتاب، بعد عمارتها ونثرها بالماء، وتحرك بأرضها حتى تستر، فإن وافق زراعتها نزول الغيث، فحسن، وإلا فتسقى مرّة أو مرتين حتى تنبت ويعتدل نباته، ثم يقطع عنه السقي، ويُنقى من عشبه. فإن كان الربيع رطباً، فاستغني عن السقي فيه، وإلا فيسقى مرّة أو مرتين حتى ينور.

قال ابن بصال<sup>(١)</sup>: والعمل في زراعة إكليل الملك قريب من العمل

في البابونج.

وفي الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>: البابونج وهو الأقحوان "ويوافقهُ من الأرضين الصلبة الحمراء التربة التي في طينها غرويّة، وقد ينبت في الأرض الرخوة والرمليّة وكلّ الأرضين، وفي التي لم تُفلح أبداً، إلا أنّه في التي وصفنا يكون أقوى وأجود وأذكى ريحاً وأكبر ورداً. وقد يصبر على العطش أليماً كثيرة، فلا يضره ذلك... وليس يحتاج إلى كثير إصلاح في إفلاحه... إلا أنّ الأجود عندنا أن يزرع كما يزرع الخيري، وهو أن يسقى ماءً كثيراً يُروى منه، نقصت رائحته، وإن قلّ الماء عليه، احتدّت رائحته... وقد زعم رواهطا أن دهنه يُقوي الذكر ويعين على القوة على الجماع... وقيل: إن ماءه المعتصر منه إذا طلي على الأعضاء المجاورة

(١) أحل كتاب ابن بصال في صورته الحالية - بذكر البابونج وإكليل الملك.

(٢) الفلاحة النبطية: ١٣٥/١ - ١٣٦.

للذكر وعلى الذكر قوى على الجماع، هذا إذا كان مزاج مستعمله مزاجاً بارداً، فأما إن كان حاراً فإنه يقطعه".

\*\*\*

## [الـ] فصل [الخامس عشر]

### [زراعة السَّمَّاق]

#### أما صفة العمل في زراعة السَّمَّاق:

السَّمَّاق توافقه الجبالُ والصخور والأراضي الصلبة، وهو يرتفعُ نحوَ ثلاث أذرعٍ. ويُزَرَعُ في شهر يناير. وقيل: يُعَسَلُ حُبُّه بالماء قبل زراعته.

ومن الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: يُعمل خبزٌ من السَّمَّاق، ويؤكل عند

الجماعة؛ وذلك بأن يؤخذ حمل شجرة السَّمَّاق مع قشورها وورقها الأحمر، فيجمع معاً، وينقع في الماء يومين، ثم يُطبخ ذلك بالماء العذب والملح طبخة طويلة يزداد عليها الماء كلما نقص وكاد ينفد، ويُصَبَّ عليه ماء آخر حتى يبلغ إلى الحد الأول، ثم يجفف آخر ذلك عنه بالطبخ، ولا يُترك على النار حتى لا يبقى فيه شيء من الماء ألبتة، بل يُترك بالإناء وفي السَّمَّاق رطوبة كثيرة بعدُ. وكلما سُلِقَ، ينبغي أن يُعمل به هكذا مراراً، لا يؤخذ وقد جففتُ النارُ شديداً ولا جفافاً خفيفاً أيضاً، بل يؤخذ على النار وفيه رطوبةً بينةً يذهب بها عنه التجفيفُ، فاعرفوا ذلك، واعملوا به هكذا، فإذا جفَّ جيّداً، فيُطحن بالرحى، ولْيُعَجَّن دقيقُهُ بماءٍ حارٍ بعد أن يخلط به شيء من دقيق حنطةٍ أو شعيرٍ، ثم يُخبزُ على الطابق وفي التَّنور، ثم يؤكل مع الأدهان الحلوة، والشحم، واللحم السمين، وما أشبه ذلك.

\* \* \*

---

(١) الفلاحة النبطية: ٦٤٣/١.

## [الـ] فصل [السادس عشر]

### [زراعة لسان الحمل والبنج]

وأما صفة العمل في زراعة لسان الحمل<sup>(١)</sup>، وهو البَلَنْتَيْن،  
والبنج<sup>(٢)</sup>:

يفرق بذر لسان الحمل في مارس وفي أبريل وفي أغشت أيضاً، عند  
سواقي المياه، وأفواه الصهاريج. والعمل فيه مثل العمل في الكرفس سواء.  
ويعمل بذر البنج مثل ذلك، سواء.

\* \* \*

---

(١) لسان الحمل: سبق التعريف به.

(٢) البنج: سبق التعريف به.

## [الـ] فصل [السابع عشر]

### [زراعة البَكْمَة واليَذْرَة والشَيْث]

وأما صفة العمل في زراعة البَكْمَة<sup>(١)</sup> واليَذْرَة<sup>(٢)</sup> والشَيْث<sup>(٣)</sup>:

(١) البَكْمَة: هو النوع الصغير من القسّوس، وهو ينقسم إلى صنفين: أحدهما له ورقٌ مثلث الشكل، متينٌ، أملسٌ، برّاقٌ، بين الخضرة والصفرة على خطوطٍ مُدَوَّرَةٍ، رفاقٍ، غضةٍ، تمتدّ على الأرض جبلاً طوالاً فتتعلق بالشجر، عليها زهرٌ أزرقٌ، مُشَرَّفٌ بخمس شرافات في شكل نُورٍ الخيري، تخلفه خرايبٌ صغارٌ في قدر غُلفٍ حبّ الكِرْسَنَة، في داخلها حبّ أسودّ، وله أصولٌ مُدَوَّرَةٌ، مُتَشَعِّبَةٌ بشعبٍ كثيرةٍ، لوئها بين الصفرة والحمرة والبياض. منابته المواضع الرطبة النديّة من الجبال وقرب الغياض والعيون.

عمدة الطبيب: ٦٩٥-٦٩٦.

(٢) اليَذْرَة: هي نبتة من جنس اللبلاب، ومن نوع القسّوس، ورَقُه كورث الجوّز القَبْرِي متانةً وملاسةً، وهو على قضبانٍ مُدَوَّرَةٍ عليها قشرٌ أغبرٌ، يتعلّق بالشجر ويرتقي فيها، ويلتوي عليها، وله زهرٌ دقيقٌ، متينٌ، أبيضٌ، مُشَرَّفٌ، وله حبّ كحبّ الفلفل قدراً وشكلاً، طيب الطعم، ويُسمّى: اليَذْرَة، واليَقْطِين، وحب المساكين، واللبلاب، والحلباب، والسَّكْرَج (بلهجة أهل المغرب)، والمهرْمَشَة (بالفارسية).

انظر: عمدة الطبيب: ٨٧٤/٢، معجم أسماء النبات، ص ٩١.

(٣) الشَيْث: سبق التعريف به.

## [أ-] فصل [الثامن عشر]

### [زراعة الهليون]

وأما صفة العمل في زراعة الهليون<sup>(١)</sup>:

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(٢)</sup>: هو الاسفراج الحمصي<sup>(٣)</sup>.

قال ابن بصال<sup>(٤)</sup> وغيره: تُؤافقه الأرضُ الحرشاءُ والجبليةُ والرخوةُ والسمينةُ. وهو يُحبُّ الماءَ الكثيرَ، ويُنقلُ من البريةِ إلى البساتين أقواه وأفناه، يُقلع بعُروقه وتُرابه، ويغرس في البستان في حفرة عمقها على قدر ذلك المقلوع، ويُغيب فيه حتى لا يظهر منه شيءٌ، ويُسقى بالماء حين غراسته، ويُتعاهد بالسقي حتى يعلق ويتمكن، وذلك مرةً في الجمعة؛ وهو يعظم من عامه، ويقطع. ووقت غراسته شهر فبراير.

وقيل<sup>(٥)</sup>: إن الهليونَ نوعانِ برِّيٌّ وبُستانيٌّ. والبستانيُّ ألدُّ من البرِّيِّ، وأشدُّ رخوصةً.

(١) سبق التعريف به.

(٢) عمدة الطبيب: ٨١٤/٢.

(٣) لم يذكر أبو الخير هذا الوصف، وفي الترجمة الإسبانية وردت (القحصي)، وأظنها ليست دقيقة، وما أثبتناه هو الصواب، لأنَّ حَبَّ معظم أصنافه بقدر حَبِّ الحمص.

(٤) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٣٨، ١٣٧ (حسب ترتيب الكلام عنده).

(٥) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٣٧.

أما البَكْمَةُ فنباتٌ يروى، ويُسمَّى جبل المساكين<sup>(١)</sup>، ولها نورٌ جميل، وهي نوعٌ صغيرٌ من اليذرة، واليذرة تُسمى القسوس، وهي نباتٌ برِّيٌّ يصعد على الأشجار، ويتعلق بها، فإن أحببت نقلهما إلى البستان، فتقلع أيَّهما شئت بأصوله في فبراير، ويُغرس عند مجاري المياه، ويُسقى به مرّات حتى يتعلق. ويصنع لبذره عرائش يتعلق بها، وهما يحتملان.

وأما الشبثُ، فيزرع بُستانيًّا من أول كانون الآخر إلى وسط شباط، ويزبل، ويُطيب ببذره اللحم، ولاسيما السمين الذي يغني نفسَ مَنْ هو رطب المعدة.

وأما الشاهترج، فقيل في الفلاحة النبطية: إنَّه ينبت في أرضٍ طيبةٍ التربة<sup>(٢)</sup>.

\*\*\*

(١) معجم أسماء النبات، ص ٩١. ومن أسمائه: اللباب الكبير، وحلباب، وحلباب، وقسوس، ولباب مرعان، يذره (بعجمية الأندلس وهي تعريب)، واللباب الشجري، وعشقة السكرج، وهرمشه (بالفارسية). واسمه اللاتيني: (Hedera Helix).

(٢) الفلاحة النبطية: ٨٤٨/٢.

**وفي الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>:** الهليونُ "قضبَانُ" ينبتُ لنفسه كثيراً في المواضع النديّة التي يجتمع فيها ماء الأمطار، وقد يتخذُه الناسُ في البساتين، بأنَّ يُعْرَسَ غرساً، وربّما زرع زروعاً... وهو مما يُزْدَرَعُ في الكوانين، ويبلغ في أول نيسان أو في آخره، وربما تأخّر عن هذا الوقت قليلاً... ويوافقُه من الأرضين السُّمْتُخَلَجَلَةُ التي فيها أدنى نَدَاوَةٍ، ويحبُّ الأرض الحمراءَ التربة التي فيها مع الحمرة تَخْلُجُلُ، فييسط أصلُه فيها.

وإذا أخذ أحدٌ من الهليون قضيباً فَطَلَاهُ بالعسل، ومرّغه بالرماد رماد فحم البلوط، وألبسه طيناً وأطمره في الأرض، خرج منه عدّة عيدان كثيرة، وهي عيدان كالقضبَان بيض في غاية البياض، وربما كان في بعضها حمرةٌ حولها صفرة، وفي أعلى أطرافه ألوانٌ، بعضها بنفسجي، وبعضها خرمي، وربما خالطها خضرةٌ وتوريدٌ.

**قال آدمي:** متى أردتم، إذا فَقَدْتُم الهليون، أن تزرعوه فيخرج لكم، فخذُوا قَرْنِي كَبَش، فاثقبوا أطرافهما الغليظين، ودُسُّوا في الثُقْبَيْنِ قطعتين من قُضْبَانِ الهليون، وغرّقوا القرنين بالزيت ومرّغوهما في الرماد، واطمروهما في الأرض، وعمقوا لهما الحفر، فإنّه متى أدمتم سقيهما الماء، ينبت لكن منهما الهليون بعد ثمانين يوماً... وهو نبات شامي، لأنّه لا يجوز نباته فيما أعلم في بلد من البلدان مثل ما يوجد في أرض الشام."

(١) الفلاحة النبطية: ٥٣٥-٥٣٨.

**ومن الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>:** "فأمّا أهل إقليم بابل، فإنّهم يَسْلِقُونَهُ وَيَصُبُّونَ عليه خلاً ومَرِيّاً وزيتاً، ويتأدّمُون به مع الخبز، وربما طَرَحُوهُ في ألوانٍ من الطبخ، وخاصة الحامضة منها، فإذا شرب الدسم، كان طيباً... وإذا جُعِلَ شيءٌ من قُضْبَانِه في الخل والملح، بقي زماناً. وينبغي أن يجعل في الخل والملح نبيّاً كما يُقَطَف من أصله، ويجعل في طُرْفِ غُضَارٍ<sup>(٢)</sup> ويترك نحو شهر، ثم يخرج، فيكون طيباً. وكلما أبقي أكله الملح والخل؛ أنضجه، فأطاب طعمه. وهذا إذا خرج من الخل والزيت والملح، صبّ عليه الزيت الكثير، وأكل معه الخبز، فكان طيباً. وقد يُجَفَّف في الظل وفي الشمس، فإذا جفَّ جيّداً، دقَّ في الهاوين، ثم طحن بعد خلطه بشيء من دقيق حنطة، واختبِرَ منه خبزٌ، فيكون طيباً، ويُغذي البدن غذاءً قريباً. ويُؤكل مع الخل، ويعمل مع خبزه الخل والزيت، وتُقَطَّع عليه البُقُول، ويُؤكل... وهو يبعث على جماع النساء، ويقوي الظهر والمتن، وينفخ نفخة يسيرة، ويزيد في الدم، ويهيّجه إذا أدمن أو أكثر من أكله... وإذا أردت ذهاب سهولة اللحم، فدقَّ أصلَ الهليون وقُضْبَانَهُ مُجَفَّفاً، وذَرَّهُ على اللحم بعد غسله، وصُبَّ عليه أوقية من الزيت، فإنَّ سُهُوكَتَهُ تذهب كلّها فلا

(١) الفلاحة النبطية: ٥٣٦-٥٣٧ (ويلاحظ أن ترتيب الكلام عند ابن العوام يختلف عنه في الفلاحة النبطية).

(٢) الغضار: الخزف الذي يُتَّخَذ من الطين الحرّ.

لسان العرب، (غضر).



تُحَسَّ. وأكثر ما يفعل ذلك باللحم البائت الذي قد ابتدأ في التغيير، إن أراد إنسانٌ إصلاحه، وأن يذهب التغيير عنه... وفيه خواصٌ منها: أن الأصل الذي قد نبتت عليه قضبان الهليون، إن أخذه إنسانٌ، فجفّفه، وسحقه، وبلّ به بدهن السمسم، وطلّى منه بَدَنَّهُ وَلِجَلِيَّهِ، وما يظهر من بدنه، وأخذ كَوَايِرَ<sup>(١)</sup> العسل، لم يضره النحلُ شيئاً. وإن لدغةً منها زنبورٌ، لم تُوجِعْهُ اللدغةُ".

\*\*\*

## [أ-] فصل [التاسع عشر]

### [زراعة الكبر]

وأما صفة العمل في زراعة الكبر<sup>(١)</sup>:

قال ابن بصال<sup>(٢)</sup> وغيره: العمل في تنقيط نقله من البرية إلى البساتين مثل العمل في الهليون.

(١) الكبر: نوعٌ من الجنة، وهو من النبات الجبلي، ورقه مُدَوَّرُ الأطراف، أخضرٌ إلى الدُّهْمَةِ، وهي على أغصانٍ رقاقٍ بيضٍ مُشَوِّكَةٍ، وشوكها رقيقٌ حادٌّ فيه تَعْقِيفٌ يسيرٌ، وله زهرٌ أبيض، أربعُ ورقاتٍ في قدر الظفر من السبابة، يخلفه حبُّ الكبر الذي يُؤْتَدِّمُ به، ويُجمع منه في نيسان وآب، وهو يتدوَّح في نباته. وتمتدُّ قُضبانُه إلى كل ناحية، وله عُروْقٌ غِلَاطٌ بيضٌ، عليها قَشْرٌ غليظٌ. أكثر نباته بالتربة البيضاء من الجبال وبين الصخور. ويجب أن يُجْتَنَّبَ النَّابْتُ منه في المروج والآجام، لأنَّه رديء الكيفيّة. ويعرف بالكرمة السوداء، ويُسمّى ثمره الشَفْلَحَ إذا بدأ يعقد، فإذا انتهى سُمِّيَ كبراً، ويعرفه بعض الناس بالرواند الجبلي، وهو الأصْفُ واللَّصْفُ والعكر، وهو أنواع، فمنه ما بذره أحمر، وأبيض، وأسود، ومُرّ.

انظر: عمدة الطبيب: ٣٩٧/١-٣٩٨، ٥٧/١، ٣٢٢، ٧٨٥/٢، معجم أسماء النبات، ص ٨، ٣٨.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٣٨-١٣٩ (وقد ذكر ابن العوام المعلومات عن ابن بصال مختصرة).

(١) سبقت الإشارة إلى معناها في باب الخطمي.

ويأتي في البستاني لذيذ الطعم، قليل الزرّية، رخصاً. وينقل نقله في

مارس.

وفي الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: الكبر أكثر نباته الخرابات والأراضي

العامرة. ويُنقل منه أحسن أصوله نباتاً إلى البستان بأصوله وعروقه وترايه اللاصق به. ويربى كما يربى الباذنجان، سواءً، بالسرجين الكثير والماء الدائم، والتعاهد، والكسح والتقويم، فإنه ينشأ وينمو ويكبر حتى يلحق بالكرم اللطيف في الانتشار. ويحمل حينئذ حباً أكبر وأفضل من حبه الذي يحمله في منبته الأول، وينقشر عن حبه قشور، لتخرج الحبة كبيرة في قدر البندق الصغار، فيجتمع هذا، وهو سليم من المرارة والزعارة.

ومن الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>: ويُدبر للأكل: بأن يُنقع في خلّ حاذقٍ

وملح أياماً ثلاثة، ثم يُصب ذلك عنه، ويُغسل بالماء الحار، حتى تذهب الملوحة والخموضة، ثم يُنشر في الهواء حتى يجفّ نعماً، ولا يبيس ييساً شديداً، بل يكون فيه لين... وقريب من التفسخ، إذا غمز عليه تفرطح. وهذا يؤكل ألواناً: منها أنه يربى بالعسل ويؤكل، وربما بالدبس. وينقع في الخلّ ويؤكل مخللاً، وربما كبس بالملح وأكل. وربما طبخ مع اللحم وأكل، إمّا قبل تخليه أو بعد ترتيبه بالحلاوات أو قبل ذلك، فيكون طيباً.

وربما يغمر باللبن، ويُطرح عليه يسيراً من أرز مطحون، ويكون إمّا نيئاً أو مُحَمَّصاً قليلاً، ويؤكل بعد سبعة أيام من خلطه، وفيما بعد ذلك.

وأمر الكبر لطيف ظريف؛ لأنه يُطعم في البر أكثر مما يطعم في البساتين لأنّ الكشف يُوافقه، إلا أن ثمرته تكون أشدّ مرارة من النبات على شطوط الأنهار.

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(١)</sup>: حبّ الكبر على مذهب الطعام يُغذي غذاءً يسيراً، وينبغي أن تستعمل هذه الثمرة مع خلّ وعسل، أو مع خلّ وزيت.

\*\*\*

(١) هذا الكلام لأبي الخير الإشبيلي غير موجود في كتاب الفلاحة، وأحلّ كتابه بذكر "الكبر"، وهو غير موجود في عمدة الطبيب أيضاً. وهذا الكلام المنسوب لأبي الخير ذكر في الفلاحة النبطية: ١١٦٤/٢؛ فلعلّ وهماً وقع هنا.

(١) الفلاحة النبطية: ١١٦٣/٢-١١٦٤.

(٢) الفلاحة النبطية: ١١٦٤/٢.

## [أ] فصل [العشرون]

### [زراعة السبستان]

وأما صفة العمل في زراعة السبستان<sup>(١)</sup>:

قال أبو بكر بن وحشية في الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>: "هذا نبات لاحق بالشجر يحمل حباً لطافاً، يُسمّى بالعربية حبّ الفقد... ويُسمّيه أهل ناحية الفرات وأسفل إقليم بابل السيساناً وتسمّيه الفرس بنجنكشت. وإنّما اشتقوا لها هذا الاسم من صورة نبات أغصانها. وذاك أنّها تحمل خمسة أغصان لطاف تتفرّع من أصل واحد، وعليها الورق، وتحمل حباً

---

(١) السبستان: هو شجرة المَخيطا، تعلو نحو القامة، قشرُ خشبها إلى البياض، وقشرُ أغصانها إلى الخضرة، لها ورقٌ مُدَوَّرٌ، كبيرٌ، كورق الإجاص، إلا أنّها أصغر، ولها حبٌّ في عناقيد صغار كحب العنّاب، مملوء رطوبةً مُتمَطَّطَةً، في داخلها نوى صغار، وفيها بعض التفرطح، صلبة، حادّة الطرف الواحد، وتُسمّى تلك الرطوبة الدُّبْق. وإذا نُضِجَ الحبُّ، اسودَّ وتشنّج، فيُجمع، ويجفّف، ويُستعمل في الدواء. مناخه الجبال المكّلة بالشجر. وهو يشبه شجر القراصيا.

وسبستان: معناه أطباء الكلبة؛ لأنّ الحبَّ يُشبه حلمة ثدي الكلبة شكلاً ولوناً.

عمدة الطبيب: ٧١٠/٢.

(٢) الفلاحة النبطية: ٥٢٩/١ - ٥٣٠.

لطافاً يؤكل إذا جفَّ وطُحِنَ وَخُبِزَ منه خبز... وإِثْمَا ذكره قوثامي ها هنا مع الحبوب المقتاتة؛ لأنَّه يحمل حبًّا، وربما طحن وخبز وأكل خبزه بعض الأمم. وربما قَلَّوه على النار قليلاً، ثم طحنوه، وربما قَلَّوه وأكلوه كما هو. ويزعمون أنَّه طيَّب مع اللبن إذا طبخ فيه بالماء حتى ينضج، ثم غرف في صحفة، وترك حتى يجفَّ من الماء، ثم صُبَّ عليه اللبن المخيض. وربما ثردوا الخبز فيه، وطرحوا عليه الحبَّ، وصَبَّوا عليه اللبن، وألقوا عليه من حبِّ الشونيز والصعتر أو الكمَّون، وتركوه حتى يربو وأكلوه. وإن طحنوه وخبزوه خبزاً، وثردوا ذلك الخبز مُخَلَّطاً بخبز حنطة أو شعير، ثم صبوا عليه اللبن، وقطعوا عليه تلك البقول وما أشبهها من البقل، وصَبَّوا عليه بعد ذلك الزيت الكثير، ثم أكلوه... وهو يُفلح في أكثر الأرضين إلا المفرطة الرداءة... وَيُزَرَّعُ حَبُّه في تشرين الأول وإلى كانون الأول، ويُحَوَّل، فيغرس في موضع آخر للنص من آذار، وقبل ذلك وبعده بأيام يسيرة... وهي تسبَّخ كما يُسَبَّخ الشجرُ وقتَ التسبيخ... وهذا الحبُّ بالأدوية أشبه منه بالأغذية".

\* \* \* \* \*

## الباب التاسع والعشرون

[وقت الحصاد واختيار مواضع البيادر،

واختيار البذور، وما يدفع الآفات عن المنابت والأشجار]

## الباب التاسع والعشرون

[وقت الحصاد واختيار مواضع البيادر، واختيار البذور، وما يدفع

الآفات عن المنابت والأشجار]

في معرفة وقت حصاد الزرع، واختيار مواضع البيادر والأهراء  
لاحتزان الحبوب، وفي مقدمة المعرفة، بما يرتجى نَجَابَتُهُ من البذور في كل  
عام، وذكر أشياء ذكر النبطُ في كتبهم أَنَّها نافعةٌ للأشجارِ والمنابتِ،  
وتدفع عنها الآفات، بمشيئة الله تعالى، وسمي بعضها طلاسَمَ وبعضها  
خواصاً. ومن مذهبهم أن الخاصية والطلسم سواء. وفيه وصف أشياء  
تطرد الوحوش والسباع، وتُذهب الحيوانات المضرة والخفاش، والذئب،  
والذرايح، والدود، والطير عن معاش الناس. وصفات نقش الأشجار.  
وصفة العمل في عجن خبز البرِّ، وتخميمه، وإصلاح بعض ثمر الأشجار  
البرية ونواها. وبعض البقول البرية، وبذورها، وأصولها، لتؤكل، وليخبز  
منها خبزٌ يؤكل عند الضرورة، وانعدام الأقوات.

\* \* \*

## [الـ] فصل [الأول]

### [معرفة وقت الحصاد وإلقاط الحب]

أما معرفة وقت الحصاد، وإلقاط الحبوب من كتاب ابن حجاج:

قال يוניوس<sup>(١)</sup>: ينبغي للحصادين أن يحصدوا الشعير أولاً؛ وذلك أن الإبطاء في حصاده وجمعه، يُنْقِصُ ذلك [منه]<sup>(٢)</sup> نقصاناً كثيراً، ثم ينبغي لهم أن يحصدوا الحنطة سريعاً، يعني أن تُحصَدَ وفيها بعضُ رطوبة، فتكون أجودَ وأصلحَ، والتي يُبْطَأُ في حصادها، يكون بقاءها أكثر. وينبغي أن يُسَارَعَ إلى جمع الحبوب أيضاً قبل أن تَحِفَّ كثيراً، فَإِنَّا إن سارعنا في جمعها، يَكُنْ نضجها أسرع، وَيَكُنْ أَلَذَّ. ويجب أن يسرع ضرورةً- إلى جمع هذه الأشياء؛ لئلاَّ يتأخر ذلك، فينقص. وينبغي إذا جُمِعت الحنطة، وصيرتْها للأهراء للخبز فيها، أن تنقل إلى المواضع التي تحتزن فيها قبل طلوع الشمس، لتصل إلى مكان خزنها وهي باردة؛ فَإِنَّ هذا الفعل كثيراً ما يُعِين على بقاء الحنطة.

وقال قسطوس<sup>(٣)</sup>: "علامة أَوَانِ إدراك الزرع كله وحصده أن تراه قد ضارع البياضَ، ولاسيما الشعير، دون سائر الحرث والعدس. وسائر

---

(١) المقنع في الفلاحة، ابن حجاج الإشبيلي، ص ١٥.

(٢) زيادة يقتضيها السياق.

(٣) الفلاحة الرومية، ص ١٦٧-١٦٨.

الخلفة أحق أن يكرّر في حصده؛ لأنّ ذلك يكون أطيبَ لطعمه، وأسرع لنضجه إذا طبخ. وإذا لم تحصد ما ضارع البياض من حرثك الأول فالأول، وأخّرت حصد ما قد أدرك منه انتظاراً لإدراك غيره، تناثر ذلك. ومن الحرث ما إن تأخّر حصده بعد إدراكه، لم يتناثر، ولكنه يصغر حبه لشدة ما يُصيّبه من الحرّ، والتبكير في حصد الزرع كله قبل شدة يُيسه أطيبُ لطعمه".

وفي الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: "العادة الجارية في إقليمنا<sup>(٢)</sup> هذا أن الشعير يُستحصد قبل الحنطة، فيحصد لذلك قبلها، والصواب أن يبادر بحصاد الشعير، فإنّه ليس كالحنطة، لأنكم إذا أخّرت حصاد الحنطة، لم يضرها شيء، وتأخير حصاد الشعير يُضِرُّ به، ويُصغر حَبُّه ويُهزِلها. ومتى أخّرت الحنطة في سنبُلها زماناً طويلاً بعد الحصاد، أو وهي قائمة في منبتها، أضرَّ بها ذلك أيضاً، إذا طالت المدّة. فينبغي أن يتحرّز من ذلك بالمبادرة بحصادهما جميعاً، وتصنيفهما، ولم يَسْتَقْصِ الزمان تجفيفهما، فإنّ ذلك أطيبُ لطعمهما وأغذى. إلّا أنّ بإزاء هذه المبادرة في الحصاد شيئاً آخر، وهو أن الحبّ يكون أقلّ بقاءً؛ لأنّه ربّما أسرع إليه الفساد والدواب التي تقع عليه، فتأكله، وذلك لأجل بقية الرطوبة الباقية فيه، فإذا جفّ جفافاً كاملاً ثم حصد، وجمع في البيادر بعد تصفيته، لم يسرع الفساد إليه.

(١) المقصود هنا إقليم بابل، وهو كذلك في النسخة الإسبانية.

(٢) الفلاحة النبطية: ٤٢٥/١-٤٢٦.

فأمّا وقت الحصاد، فيجب أن يكون في وقت السحر، وإلى آخر الليل، ثم إلى أول ساعة من النهار... وذلك بسبب ندى الليل وبرده، فيكون أسلم للحب من الآفات، وأطور بقاءً. ويجب أن تجمع بعد التصفية والتذرية جمعاً جيّداً، ولا تترك منتشرة تضرّ بها الرياح؛ فإنّ ذلك يقشفها ويسخنها قشفاً وإسخاناً يضر بالحبوب. وينبغي أن تنقل إلى الموضع الذي تجمع فيه وتدّخر في البيادر قبل طلوع الشمس ما أمكن؛ فإنّ ذلك أبقى للبرودة، فيحفظها ذلك البرد المستكن فيها من الفساد، فيبطئ فسادها... وبرّد الليل ونَدَاهُ اللذان يكونان وقت حصاد الحنطة هو الكائن منذ أول أيار وإلى آخر حزيران وإلى انتصافه، فإنّه يعمل في الحنطة خاصيةً ظريفةً، فلذلك أهل قسّين وما كان من أسفل البلاد ينشرون الحنطة بالليل، ويُبادِرُونَ برفعها بالنهار وخزنها قبل طلوع الشمس... وينبغي أن تكون التذرية إن أمكن ذلك في يوم ريح الشمال، فإنّه أصلح.

وقد قال صغريث<sup>(١)</sup>: إن القدماء كانوا يأمرّون الحصادين، ومن يُصَفّي الحنطة ويجمعها، وكذلك في الشعير أيضاً، أن يغتوا بوقت عملهم، ويرفعوا أصواتهم بغناء بألحانٍ مُلحّة... فإنّ لهذا خاصيةً تؤدي إلى شيءٍ نافع حادث في نفوس الصّناع".

(١) الفلاحة النبطية: ٤٢٦/١.

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(١)</sup>: "احصد الشعير وفيه لدونة، فإنه أطيب

له، والقمح إذا ييس، وليكن ذلك عند زيادة الهلال. والقطاني برطوبتها؛ فإنه أَوْفَدُ<sup>(٢)</sup> لها وأفضل، وليكن جمعها في الندى، وإذا حُصِدَتْ، فضع ما يلي السنبُل منه نحو المشرق، وموضع قطع المنجل نحو الغرب، فإنه لا يفسد إذا كان هكذا".

\* \* \*

## [ال-] فصل [الثاني]

### [موضع الأنادر والبدر]

وأما اختيار مواضع الأنادر<sup>(١)</sup> والبدر من الفلاحة النبطية:

في ذلك، قال صغريث<sup>(٢)</sup>: "يجب أن يكون موضع البدر على مستوى من الأرض، وفي موضع هو أصلب، وأن يدوس ذلك الموضع الرجال بأرجلهم، حتى يُسَوَّى سطحه، ولا يكون فيه ترابٌ منبوشٌ ولا ثيلٌ كثير، ويُرشُّ على تلك البقعة دُرْدِي الزيت مخلوطٌ بيسيرٍ من خلٍّ، ثم يُداس أيضاً بعد ذلك دوساً جيّداً، ويمسك بكَرْب النخل أو بآلة من خشب صقيل حتى يَتَمَلَّسَ... ويكون البدر موضعه إلى ناحية هبوب الشمال والجنوب... وينبغي أن يتباعد من يريد التذرية عن البساتين والمزارع... وهذا التبن اللطاف أشدُّ ما يضر بالكروم إذا وقع عليها... ويقتلها إذا كان وقوعه عليها، وهو كهَيْئَتِهِ، لطاف، على ثمارها وأوراقها وأغصانها، فإنه يجفّفها ويَصْفَرُّ ألوانها... وهي على لُبّها وأعاليها بمرتلة السم القاتل، وعلى أصولها وعروقها بمرتلة الدواء النافع الدافع للآفات...

(١) الأنادر: الأندُر هو البدر شامية، وقال كراع: الأندُر: الكُدْس من القمح خاصة.

لسان العرب (ندر).

(٢) الفلاحة النبطية: ٤٢٦/١-٤٢٨.

(١) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص ١٦.

(٢) المقصود أكثر فائدة لها، وهو الصواب لغوياً.



فأما البقول، فإنَّ أثبانَ الحنطة والشعير إذا وقعت عليها أُلْفَتَها البتَّة وجففتها، ولم تصلح حتى تقلع ويزرع غيرها".

وقال قسطوس<sup>(١)</sup>: "ينبغي أن تكون مواضع الأكداس مرتفعةً عن الأرض، فإنَّ ذلك أحرى أن تُصيها الرياحُ، ولا ينبغي أن تُجعل قريباً من أبواب البيوت وأُفْنِيَّتِها، ولا قريباً من مبقلةٍ وكرمٍ ومقثاةٍ وشجرةٍ. فإذا كانت بالقرب من هذه المواضع، أضر بها. وتصفيق الرياح إياها بساكني البيوت في أبصارهم، وبالمباقل والمقايي والشجر والكروم، لئلا تضر في ثمارها... ومِمَّا ينبغي للزارع أن يتفقد من أمر مواضع الأكداس أن ينضح البُقعة التي تُجمع فيها الكُدُسُ بماء ورق شجر الزيتون، ثم يدير على تلك البُقعة حجراً ثقيلاً... فَإِنَّه إذا فعل ذلك بتلك البُقعة، سلم ذلك الكدس -بإذن الله- من أضرار النمل به".

وقال غيره<sup>(٢)</sup>: "وينبغي للطعام الذي يُجمع في مواضع الأكداس أن يكون جُلُّه وأصُولُه مِمَّا يلي ريح الجنوب، فإنَّ ذلك أجدر أن يُصيبه حرُّ الرياح، وأعجل لئيسه... فإذا تَمَّت دراستها، جُمِعَت مع أتبائها، وعُمل منها كُدُسٌ مستطيل أحد طرفيه مما يلي المشرق، والطرف الآخر مما يلي المغرب... وينبغي للبرِّ والشعير أن يُقَرَّأ بعد التذرية في مكانهما في الصحراء عشرة أيام. ويُقَلَّبَان، لتُصيبهُما الشمس، فَإِنَّه أبقى لهما في

(١) الفلاحة الرومية، ص ١٥٩، المقنع في الفلاحة، ص ١٧.

(٢) الفلاحة الرومية، ص ١٥٩-١٦٠.

الأهراء، وأسلم لهما من الآفات". ولترفع قبل شروق الشمس، قبل أن تذهب عنها أنداء الليل؛ فَإِنَّه أجود لها، وأبقى لِحَبِّها.

\*\*\*

## [الـ] فصل [الثالث]

### [صفة الأهرء<sup>(١)</sup>]

وأما صفة الأهرء من كتاب ابن حجاج:

قال يُونُيُوس<sup>(٢)</sup>: ينبغي أن تُخَزَّن الحنطةُ في مواضع يصل إليها الصَّبَا من ناحية المشرق، وأن يكون ريح الشمال يصل إلى ذلك الموضع. وينبغي أن يكون في ذلك الموضع مناقش كثيرة تنقش منها البخار، ويصل الهواء البارد إلى ذلك الموضع. ولا ينبغي أن يكون في هذه المواضع نَدَاوَةٌ ولا رائحةٌ مُنْتِنَةٌ ولا بخارٌ كريه. وينبغي أن تطيَّن حيطانُهُ بطينٍ قد عجن بالشعير بدل التبن، ثم يطبَّن بالطين الأبيض من الداخل والخارج. وينبغي بعد ذلك أن تُنَقَّع أصولُ قِثَاء الحمار وورقه في ماء، يومين، ويُصَفَّى، ويُعجن بذلك الماء رَمَادٌ ورملٌ، والأجودُ أن يُيَلَّ الرَّمَادُ الذي يلطخ به الحيطان بدردي الزيت؛ فَإِنَّهُ يَقْتُل جميع الهوام.

---

(١) الأهرء: جمع هُرِّي، وهو بيتٌ كبيرٌ ضخمٌ يُجْمَع فيه الطعام.

لسان العرب، (هرا).

(٢) كتاب المقنع في الفلاحة، ابن حجاج الإشبيلي، ص ١٦-٢٧ (وبلاحظ أن المعلومات الواردة في المقنع مختصرة)، كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص ١٧-١٨.

وفي طبع الحنطة إذا عُنَّتْ جداً أن تَسْوَدَّ، ومما يحفظ الحنطة، أن تكون قد أَعْدَدَتْ تراباً أبيض يابساً، وورق شجر الرُّمَّان يابساً مدقوقاً مَنخُولاً، أو جريباً من عَفْصٍ، أو جريباً من رماد حطب البلوط، اخلط أحدهما بمائة جريب من بر، يبقَى ويسلم من الآفات. وإن خلطت بالشعير حصاً منخولاً بقدر ما ترى بياضه فيه، أو دفنت جرة مملوءة خللاً وسط الشعير، سلم بذلك من الآفات.

وقال سيداغوس: ينبغي أن تكون للأهراء منافس يخرج منها البخار، ويكون إلى الجهة التي تهب منها الريح الرطبة التي تأتي بالمطر، فربّ بلد تُمطر بريح الصبا، وربّ بلد تُمطر بالدبور وبالجنوب، وإنما ينبغي أن تفتح المنافس إلى الجهة التي تهب منها برية باردة لا بحرية<sup>(١)</sup>. وقد تحتزن الحنطة والشعير في حفائر تحفر في الأرض البيضاء المستحصفة الجافة الباردة، فتكون حافظة لها دهرًا.

وفي الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>: "... وينبغي أن تُطَيَّن حيطانُ الموضع المذخور فيه جميع الحبوب المقتاة بطينٍ أحمر قد عُنجن بالشعير وقطع الكاغد بدل السرقين ودقاق التبن، أو يؤخذ من الطين الأبيض المجلوب من مواضع عدّة، فيُدَقّ، ويُنَلّ، ويُطَيَّن به داخل الحيطان وخارجها أيضاً، فهو أجود وأبلغ. ويجب أن ينقع قثاء الحمار والحنظل وحشيش الترمس والآس

في ماء، أما هذه كلّها مجموعة أو أحدها، يومين أو ثلاثة، ثم يعجن بذلك الماء طينٌ رقيقٌ، وتُلَطَّخ به حيطان الموضع الذي قد كبس فيه أحد الحبوب المُقْتَاتَة، فإن ذلك يحفظها ويدفع عنها الآفة...

وقال صغريث: إن أبلغ الأرمدة فعلاً في حفظ الحبوب التي يُسرّع إليها الفساد والديب رمادُ حطب الكرم وقضبانها... وقد يقوم مقامه رمادُ حطب البلوط، وقال: متى خلط رمادُ حطب الكرم برماد حطب البلوط، وخلط بأخشاء البقر، وأضيف إليه جزء من خزفٍ مسحوقٍ، وطَيَّنَ بها موضع يُحيط بالحبوب، حفظها من كل آفةٍ تنزل بها".

قال قسطوس<sup>(١)</sup>: "ينبغي أن تكون -أي بيوت الأهراء<sup>(٢)</sup>- مرتفعة البناء، بعيدة عن المواضع النديّة، وينبغي أن يكون لها كوى من قِبَل المشرق ومن قِبَل المغرب ومن قِبَل الشمال، لتصيّبها رياحُ هذه النواحي، فتذهب ما فيها من الحر الحاصل من الجنوب، ولا يفتح فيه كوة إلى الجنوب لشدة حرّ هذه الجهة، وينبغي لبيوت الأهراء أن تكون شاسعة عن مرابط الدواب والمطابخ حرّها.

وينبغي أن يخلط بالطين الذي تُطَيَّن به بيوت الأهراء وجدرانها شعير مكان التبن، ويخلط به عصارة ورق الزيتون والرماد المنخول، ثم يُطَيَّن بعد ذلك كله بعصارة ورق الزيتون والرماد. فإذا فعل ذلك بالأهراء سلم الله ما يحصل فيه من الجرذان وغيرها من الهوام".

(١) الفلاحة الرومية، ص ١٦٨-١٦٩.

(٢) من وضع المحقق.

(١) الفلاحة النبطية: ٤٢٧/١-٤٢٨ (بشيء من التصريف).

(٢) الفلاحة النبطية: ٤٢٩/١-٤٣٠.

## [الـ] فصل [الرابع]

### [نجابة البذور]

وأما تقدمه المعرفة بما يرتجي - بمشيئة الله تعالى - نجابة البذور في

كل عام.

قال قوثامي في الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: إذا نزلت الشمس في برج الأسد، وذلك في تموز في الثامن عشر منه، أو في التاسع عشر، أو في السُّوفي عشرين، فيطلع عند ذلك الشَّعري اليمانية، ويفسد بعض النبات، وينمو بعضه؛ فيعمد قبل ذلك بعشرة أيام ونحوها - وذلك في اليوم الموالي عشرين من تموز المذكور - إلى الحبوب المعتاد زراعتها، وإلى النوي والبذور، فتزرع جميعها أو ما شئت منها في ترابٍ طيبٍ معمورٍ معتدلٍ الثراء، ويُسقى بالماء، ويُتعاهد قليلاً قليلاً حتى ينبت، فما أسرع نباته، وحسن ظهوره؛ فهو الذي يُنجب ويخصب ويفلح في تلك السنة - بمشيئة الله تعالى - والذي يتأخر نباته ويضعف، فلا يفلح ولا يُنجب، في ذلك العام. وقال قسطوس مثله.

وقال أبو الخير الإشبيلي<sup>(٢)</sup>: إذا أخذت من الحبوب من الحنطة والشعير والذرة والدُّخن والعدس والفلول والحمص واللُّوبيا والكُتَّان والماش

(١) الفلاحة النبطية: ٢١٥/١.

(٢) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص ١٧٩.

ونحوها، ومن بذور البقول من كل واحدٍ منها شيئاً، وكذلك من بذور الرياحين ونوى الفواكه، وزرعت جميعها مفترقةً منفصلةً بعضها عن بعض، وتعاهدتها بالسقي بالماء مرات، وتدبّرت، فكان منها ما أسرع نباته، وأبطأ بعضه، وخصب بعضه، وقصر بعضه، وخرج ضعيفاً رقيقاً، فحفظت الذي نَجِبَ والذي لم يُنَجِبْ؛ ثم زرعت جميعاً في وقت زراعتها من ذلك العام، فالذي نجب منها في ذلك الوقت ينجب في ذلك العام ويُخصب، والذي نبت في ذلك الوقت ضعيفاً رقيقاً، لم يُنجب في ذلك العام، ولا يُفْلح، فعرفت ذلك من قول قوثامي.

\*\*\*

## [الـ] فصل [الخامس]

### [طلاسّم لنمو الشجر وصحته]

وأما الطلاسّم والخواص المشار إليها في أول هذا الباب في الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: "ومن العجائب المكتومة، ممّا يعمل بخاصية عجيبة، طلاسّم يعمل لسرعة نشوء الشجر وصحته مع ذلك، المُمثّر منه وغيره: أن يُؤْخَذَ من الإذْخِرِ<sup>(٢)</sup>، إمّا النابت في إقليم بابل أو النابت في الحجاز، فكلاهما واحد، فيحفّر له في أرضٍ نديّةٍ حفيرةً، وتحفر الحفيرة والطارع البرج الذي فيه القمر، أي برج كان، وأي وقت كان من همارٍ كان أو ليلٍ... واجعلوا الإذْخِرَ في تلك الحفيرة، وطمّوه بالتراب، بعد أن تفرشوا فوق الإذْخِرَ، وقبل جعل التراب فوقه من أخثناء البقر، ثم طمّوا التراب عليه، واتركوه واحداً وعشرين يوماً، ثم اكشفوه، واتركوه مكشوفاً في

(١) الفلاحة النبطية: ١٣٠٨/٢-١٣٠٩.

(٢) الإذْخِر: جنسٌ من الدّيس، وهو أصفر وأحمر وأغبر يُشبه الأسل، وله ورقٌ - في أول نباته - يُشبه ورق النجيل، وله كُعبٌ غائرةٌ في الأرض؛ وفيها تكون العروق والأصول والورق.

وبراعمه تَتَفَتَّحُ عن زهرٍ أبيضٍ شبيه بزغب ريش الحواصل، إذا فُرِكَ فَاحَتْ منه رائحة الورد، وهو من نبات الرمل. ومن الإذْخِر نوع آخر يُعرف بالجرينه، وهو الديس.

عمدة الطبيب: ٤٩/١-٥٠.

الشمس؛ لتُجفَّه الحرارة، فإذا يبس وجفَّ جيّداً، فأخرجوه مع ما فيه من أخشاء البقر وما قد خالطه من التراب، فاحتالوا في سَحَقِهِ، فَإِنَّهُ كُلَّمَا كَانَ أَنْعَمَ، كَانَ أَبْلَغَ لِعَمَلِهِ، ثُمَّ انظُرُوا إِلَى شَجَرٍ قَدْ غَرَسْتُمُوهُ قَرِيباً، وَقَدْ نَبَتَ، أَوْ قَدْ قَارَبَ النَّبَاتَ... فَاحْفَرُوا فِي أَصْلِهِ حَفْراً يَسِيراً غَيْرَ عَمِيقٍ، أَوْ انْبَثُوا أَصْلَهُ نَبْشاً، واجعلوا من ذلك الإِذْخِرَ المسحوق في أصله، مُمَاسّاً لِسَاقِهِ، وَرُشُّوا عَلَيْهِ الْمَاءَ وَاتْرَكُوهُ، فَإِنَّ ذَلِكَ الشَّجَرَ يَنْشَأُ نَشْوءاً حَسَنًا، وَيَزِيدُ زِيَادَةً لَيْسَتْ كَالْمَعْهُودِ مِنْ زِيَادَتِهِ وَنَمُوّه... وَيَنْبَغِي أَنْ يَكُونَ طَرْحُكُمْ لِهَذَا الْأَذْخِرِ فِي أَصُولِ الشَّجَرِ، وَالطَّالِعِ بَرَجِ السَّرْطَانِ أَوْ بَرَجِ الثَّوْرِ وَفِي أَحَدِهِمَا الْقَمَرُ... وَإِنْ عُمِلَ هَذَا الْعَمَلُ بِأَيِّ شَيْءٍ مِنَ الْمَنَابِتِ غَيْرِ الشَّجَرِ الْمُثْمَرِ مِنَ الْمَنَابِتِ اللَّطَافِ، مِثْلَ الرِّيحَاتِ وَالْبَقُولِ... وَهُوَ أَنْ يُغْبَرَ بِهِ بَعْدَ رَشِّ الْمَاءِ عَلَيْهَا، لِيَلْتَصِقَ غُبَارُ الْأَذْخِرِ بِأَوْرَاقِهَا... فَإِنَّهَا تَنْمُو، وَتَعْلُو، وَيَتَسَّعُ وَرَقُهَا".

#### صفة أخرى منها، وهو مما تُعالج به الكروم والأشجار الضعيفة، فتفْلَحُ:

وذلك بَأَن يُؤْخَذَ مِنَ الْإِذْخِرِ فِي أَوَّلِ كَانُونِ الْأَوَّلِ، وَيُفْرَشُ لِلشَّمْسِ، وَيُقَلَّبُ يَوْمًا وَاحِدًا، حَتَّى يَبْسَ كَثِيرًا، ثُمَّ يُوضَعُ فِي مَوْضِعٍ نَدِيٍّ، وَيُرَشَّ عَلَيْهِ مَاءٌ، وَيُتْرَكُ هَكَذَا مَغْمُومًا مِنْ سَبْعَةِ أَيَّامٍ إِلَى تِسْعَةٍ، فَإِنَّهُ يُعَفَّنُ وَيَسْوَدُّ، فَإِذَا اسْوَدَّ، فَيَجَفَّفُ فِي الْهَوَاءِ أَوْ فِي الشَّمْسِ حَتَّى تَذْهَبَ تِلْكَ النَّدَاوَةُ الَّتِي كَسَبَهَا مِنَ التَّعَفُّنِ، ثُمَّ يُسْحَقُ وَيَخْلَطُ بِمِثْلِ سُدْسِهِ رَمَادِ الْبَلُوطِ أَوْ مَا يَقُومُ مَقَامَهُ، وَيُلْتَبَقِلُ بِقَلِيلٍ مِنْ عَكْرِ الزَّيْتِ كَمَا يُلْتَبَقِلُ السَّوِيقُ، وَتَرْبَّلُ بِهِ الْكُرُومُ وَالشَّجَرُ الضَّعِيفُ كُلُّهَا. وَانظُرُوا بَعْدَ أَرْبَعَةِ عَشَرَ يَوْمًا مَا يَحْدُثُ

لتلك الكروم والشجر من القوة والانتصار، وانظر وقت الحمل كيف يكون حملها، فَإِنَّكُمْ تَرَوْنَ عَجَبًا.

#### طلسم آخر لطرد الطير عن الأشجار المثمرة والحبوب المُقْتَنَاتِ، والديب الطالب لأكل الثمار والحيوان والبهائم أيضاً:

قال نينوشاد<sup>(١)</sup>: "يؤخذ من الحشيشة المُسَمَّاة السمرَاء، تُقْلَعُ بِأَصُولِهَا وَعُرُوقِهَا، وَيُضَمُّ إِلَيْهَا مِنْ أَصُولِ الْكَبْرِ مِثْلُهَا، يُدَقُّ الْجَمِيعُ دَقًّا جَيِّدًا حَتَّى تُخْلَطَ جَيِّدًا، وَيُضَمُّ إِلَيْهَا مِنْ تُرَابِ مَدَائِنِ النَّاسِ مِثْلُهَا، وَيَجُودُ الْخَلْطُ لَهَا، وَتُعْجَنُ بِبُولِ الْجَمَالِ، وَيَعْمَلُ مِنْهَا تَمَائِيلُ طُيُورٍ قَدْ نَشَرَتْ أَجْنَحَتَهَا، وَتُتْرَكُ فِي الشَّمْسِ حَتَّى تَجَفَّ جَيِّدًا، وَيُصَلَّبُ كُلُّ طَائِرٍ مِنْهَا عَلَى قَصَبَةٍ وَيُعْرَزُ فِي مَوَاضِعَ كَثِيرَةٍ مِنَ الْقَرَّاحِ الْمَرْزُوعِ فِيهِ أَيْ زَرْعِ كَانَ، فَإِنَّ هَذِهِ طَلْسَمَاتٍ تَطْرُدُ الطَّائِرَ كُلَّهُ وَالْدَيْبَ عَنْ كُلِّ أَرْضٍ عَمَلٌ فِيهَا هَذَا. وَتَطْرُدُ عَنِ الشَّجَرِ الْمُثْمَرِ وَالْكُرُومِ جَمِيعَ الطُّيُورِ وَالْخَفَاشِ وَالْدَيْبِ الطَّالِبِ الثَّمَارِ كُلِّهَا إِذَا عَلِقَتْ عَلَى بَعْضِ تِلْكَ الْأَشْجَارِ وَالْكُرُومِ، وَلِتُعْلَقَ فِي وَسْطِ الْقَرَّاحِ الَّذِي فِيهِ الشَّجَرُ أَوْ الْكُرُومِ.

وقال صغريث: إِنْ الْحَشِيشَةُ السَّمَرَاءُ إِذَا قُلِعَتْ بِأَصْلِهَا وَعُرُوقِهَا، وَعُلِّقَتْ عَلَى الشَّجَرِ وَالْكُرُومِ دَفَعَتْ عَنْهَا جَمِيعَ الْآفَاتِ الَّتِي تَنَالُهَا مِنَ الطُّيُورِ وَالْدَيْبِ وَالْهُوَامِ وَالْبَهَائِمِ أَيْضًا".

(١) الفلاحة النبطية: ٤١٤/١.

ومن غيره: يطرد الطير من الشجر المثمر، تُعلّق به أصولُ من الثوم في مواضع شتّى من الشجرة، فإنّ الطيرَ يتحاماها، ولا يقربها، وكذلك إن طُلّيت الشجرةُ في نواحيها الأربع بثومٍ مدقوقٍ.

\*\*\*

## [الـ] فصل [السادس]

### [خواص أخرى لتحسين نوعية الشجر وصحته ونموّه]

ومن الفلاحة النبطية، قال: من ظريف الخواص إحراق أغصانٍ من بعض تلك الأشجار في أصولِ أشجارٍ أخرى، فتحمل في غير وقتها.

قال ابنُ العوام الإشبيلي: وهو من السِّلح، من ذلك الورد إذا أردت أن يُورّد في غير وقته.

قال ينبوشاد<sup>(١)</sup>: "من ظريف فعل الخواص أن من أحرق السذاب في أصول شجر الورد حتى يرتفع وهج الإحراق إلى الشجر في أي وقت كان من السنة التي لا تُورّد شجرة الورد فيه، وردّت بعد أيام قلائل ورداً غصناً. ويحتاج الفاعل لذلك هو بعينه لا غيره أن يجمع الرماد الذي أحرّقه، فيخلطه بتراب، وينبش أصلَ الشجرة الذي أحرق ذلك في أصلها، ويطُم الرماد في أصلها، ثم يسقيها الماء للوقت، ثم يسقيها الماء بعد ذلك كالعادة لا أكثر ولا أقل، فإنّه يكون من ذلك ما ذكرنا... وإن أحرقت شجرة العناب في أصل شجرة الجوز، حملت حملاً كثيراً، إن كان ذلك في غير وقت حملها... ومن أحرق شجر الدُّلب<sup>(٢)</sup> مع شجر اللوز، جزأين سواء

(١) الفلاحة النبطية: ٢/١٢٨٤-١٢٨٥.

(٢) الدُّلب: من جنس الشجر، ومن نوع الصُّفّراء. والدُّلب: نبات من جنس الشجر العظام، ورقه كورق التوت، إلا أنّها أصغر وأميل إلى التدوير، مُشرّفة كتشريف المِنشار، في ورقه ملاسة، ولونها بين الخضرة والسواد. وثمره في

في أصل شجرة الكمثرى، أو شجر الخوخ، أخرج الحمل في غير أوانه، وإن كان نقص حمله أو حال، فليحرق هذا في أصوله... فإن الخوخ والكمثرى يخرج سريعاً. وليكن ذلك بعد توريق المحرق في أصولها".

وفي علاج الشجر الحائل، وهي التي تحمل سنةً ولا تحمل أخرى، أن يحفر حواليتها على بعد ذراعين وأرجح قليلاً من أصلها حفراً غير عميق، مُدَوَّراً، يوقد النار فيه من خوص النخل وجريدها وسعفها، وتدفعها بعد ذلك، ويكرر للحائل أربع مرات، وبين كل مرتين خمسة أيام أو سبعة أيام، فتعود إلى حملها بمشيئة الله تعالى-.

ومن الخواص في طرد الحيوانات المضرة بمعايش الناس، من ذلك دخنة تطرد الزناوير، والنحل، والخنفس التي لها أجنحة، والذرايح، ونبات وردان ذوات الأجنحة، والذباب، والبق الطيار، وما أشبه ذلك عن الكروم وغيرها<sup>(١)</sup>.

---

قدر الباقلی وأعظم، طويلة، صنوبرية الشكل، وله زهر متخلخل بين الخضرة والصفرة والغيرة، وهذا الحب هو جَوْزُهُ، ولون خشبه إلى الحمرة.

منابته على الأنهار والجبال الرطبة الكثيرة الماء.

عمدة الطبيب: ٢٩٤/١-٢٩٥.

(١) انظر في العلاج الذي تقضي به على هذه الآفات وآفات أخرى غيرها لم

تذكر- الفلاحة النبوية: ١٠٧٥/٢-١٠٩٩.

قيل: تُؤخذُ بصلة وزنها خمسون درهماً، فتُدقّ في هاون حجر أو عصا قليلاً حتى تصير كالمخ، ثم يُطرحُ عليها مثلُ وزنها من روث الحمير مُجَفَّفاً مدقوقاً، يُدري عليها قليلاً قليلاً، ويخلط بالسحق معها، ثم يلقي على ذلك مثلُ وزنِ نصف البصلة من أختاء البقر مدقوقاً، ويُندى بخلٍ خمر، ويسحق، ويخلط الجميع حتى يصير كالمرهم لا ينفصل منه شيء عن شيء، ثم يُيسط في خام، ويترك حتى يجف، ويرفع. فإذا أردتم طرد شيء مما ذكرناه، فدخلنا من ذلك وسط القرية، أو الضيعة، أو القراح، أو الدار، وحيث شئتم مقدار ست ساعات بخوراً دائماً، فإنكم ترون عجباً من طرد وهرب هذه كلها عند إحناق الموضع بذلك الدخان.

دخنة أخرى تطرد من الكروم الحيوان الذي صورته بين الحار

والصرار الذي يكون في البيوت، إلا أنه إلى الصرار أقرب، وهذا

يختص بقرض حب العنب الحلو:

يُؤخذُ من أختاء البقر جزءان، ومن الكبر جزء، ويخلطان، ويدخن بهما الموضع، فإنه يهرب من هذه الرائحة، ويصاد من هذه الحيوانات عددٌ، فيدخن بها مع شيء من غير روث، فإن الباقي منها يهرب أو يقتلن ذلك، إن أقمن، وهذه أجود من الأولى. وهذا الحيوان يهرب من رائحة الجراد، إذا دخن به.



## دخنة أخرى تطرد الجرذان البرية<sup>(١)</sup>

يعمد إلى وعاء من خزف جرة أو غيرها، ويُملأ بالتبن، ويُجعل معه شيء من القطران، ثم تُسدّ أفواه جحرته، ويترك منها واحد، ثم يُوضع فم تلك الجرة على ذلك الجحر، ويُخرق في أسفلها خرّق، ويُجعل فيه نار، ويُنفخ فيه الإنسان بفيه فيصير لذلك التبن والقطران منه دخانٌ تهرب منه الجرذان التي في الجحر، إذا أصابها ذلك.

## دخنة أخرى تطرد الوزغ والديدان وبنات وردان<sup>(٢)</sup>

من الفلاحة النبطية: بخرّ المواضع التي فيها الحيوانات المذكورة بحبّ الفقد، فالديدان تهرب منه<sup>(٣)</sup>.  
ويقتل الخلد أيضاً -وهو فأر أعمى- يعمل مثل هذه الدخنة، ويزاد فيه كبريت<sup>(٤)</sup>.

قيل في غيرها: إن دُخان الكُرْب مع التبن يهرب منه كلُّ شيء على العموم.

---

(١) انظر: الفلاحة النبطية: ١٠٧٩/٢.

(٢) بنات وردان: دوابّ معروفة.

لسان العرب (ورد).

(٣) انظر: الفلاحة النبطية: ١٠٧٥/٢-١٠٧٨. وقد ذكرت فيها وصفات أخرى

لطراد الموام والديدان بأنواعها.

(٤) الفلاحة النبطية: ١٠٧٩/٢-١٠٨٠.

## دخنة أخرى لطراد الحيات والأفاعي

## من الكروم ومن الضياع ومن البيوت

قال في الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: "فإن أردتم طرد الأفاعي والحيات من الكروم، ومن بيوت الأكرة، ومن الضيعة كما هي، فدخّنوا هذه المواضع بقرن أيلٍ مسحوقاً، دخاناً دائماً، فإن الحيات والأفاعي خاصة تهرب من ريحه. وإن دخّنت بالقنّة وأصل السوسن هربت من هذا أيضاً. وظلف العتر يقرب من قرون الأيل. وإذا خلط ظلف العتر بسدسهِ كبريت، وبُخّر به مواضع الحيات هربن كلهنّ".

\*\*\*

---

(١) الفلاحة النبطية: ١٠٧٨/٢.

## [الـ] فصل [السابع]

### [قتل الحيوانات المضرة بالنبات والبقول]

ومما يعمل لقتل السباع والخنازير والأسود والكلاب:

أن يُطبخ حبُّ الشعير مع الدِفْلَى، ثم يُجَفَّف، ويُلتَّ بماءِ بصلِ الفأرِ،  
ويُلْقَى على طريق الخنازير، فَإِنَّهَا إذا أَكَلَتْه، ماتت للوقت.

واللوز المر يقتل الخنازير.

ولطرد الكلاب والأسود وأكثر السباع: يؤخذ شحمُ الماعز ولوزُ  
مُرٍّ، يُدَقَّانِ جَيِّدًا، ويعمل منه كيلٌ، ويطرح على طريق السباع، فَإِنَّهَا إذا  
أَكَلَتْه، ماتت.

أو يُدَقَّ كندس من الخربق الأسود، ويطرح في طعام السبع، فيقتله.

وفي الفلاحة النبطية، في الحديث عن منافع العنصل<sup>(١)</sup>:

"... فمن أنفع خواصه، أَنَّهُ حيث وضع، وحيث كان، لم يقرب  
ذلك الموضع أحدُ الهَوَامِ والديبِ أَلْبَتَّة من الأفاعي والحيات، وغير ذلك  
إلى التَّمَل.

فأما هرب الفأر من ذلك الموضع، فمنهاية ليس وراءها شيء".

---

(١) الفلاحة النبطية: ٥٧٤/١.

ولطرد السباع كلها، والخنازير، وسائر وحوش الأرض عن

الكروم، وعن الأقرحة كلها جملة، من الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: "خذوا خرو الكلاب، الأسود منه، وخرو الذئاب، فاجمعوا بينهما، ثم انقعوهما في بول الناس معتقاً سبعة أيام، ثم رُشوه على أي موضع أردتم، فلا يقربه أحدُ السباع، ولا ثعلبٌ، ولا غير هذه من وحوش البراري، ولا الخنزيرُ أيضاً، رَشاً مُتَتَابِعاً، ثلاثة أيام. فإذا فعلتم ذلك، فأَمِنُوا على الأقرحة والضياح التي ترشون على أرضها وفي طرفها، أن يقربها سبعٌ، أو شيءٌ من الوحوش. وإن رَشَشْتُمْ هذا حول الكروم، لم يَدُنْ إليها أحدُ الوحوش، ولا ما عظم من الحيات... فإن أردتم طرد الأفاعي والحيات من الكروم، ومن بيوت الأكرة ومن الضيعة، كما هي، فدخلوا هذه المواضع بقرن أيل مسحوقاً، دخاناً دائماً، فإن الحيات والأفاعي خاصة تهرب من ريحه".

ولطرد الفأر عن المزارع والديار، وقتلها، من الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>: "... فمَتَى أَخَذْتُمُ الْأَسْرَبَ الْمَحْرَقَ، وَهُوَ الْمَرَادَسَنَجُ وَالْأَسْرَنَجُ، فَسَحَقْتُمُوهُ مَعَ سُدُسِ وَزْنِهِ زَرْنِيخاً أَثَرٌ، وَعَجَنْتُمْ ذَلِكَ مَعَ مِثْلِ وَزْنِهِ دَقِيقاً، وَخَلَطْتُمْ بِهِ شَيْئاً مِنَ الزَّيْتِ، وَصَنَعْتُمْ بِهِ بِنَادِقَ كَالْحِمَصِ، وَلَوَّثْتُمُ الْبِنَادِقَ بِجَبْنٍ حَرِيفٍ شَدِيدِ الرَّائِحَةِ، وَجَعَلْتُمْ ذَلِكَ بِحَيْثُ يَمُرُّ الْفَأْرُ عَلَيْهِ وَيَجِيءُ، حَتَّى يَأْكُلْنَ مِنْهُ شَيْئاً، قَبْلَهُنَّ إِذَا أَكَلْنَ مِنْهُ".

(١) الفلاحة النبطية: ١٠٧٨/٢.

(٢) الفلاحة النبطية: ١٠٨١/٢، كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص ٧٩.

آخر لذلك<sup>(١)</sup>، من غيره:

"... يُدَقُّ الْبَصَلُ<sup>(٢)</sup> مَعَ الدَّقِيقِ وَالشَّحْمِ وَالْجَبْنِ وَالزَّيْتِ، وَيُبْنَدَقُ بِنَادِقٍ صَغَاراً، وَتَجْعَلُ عَلَى بَابِ أَجْحَرَةٍ أَوْ بِحَيْثُ يَشْمُونُ رَائِحَتَهُ، فَإِنَّهُنَّ إِذَا أَكَلْنَ مِنْهُ شَيْئاً، تَمَاوَتْنَ كُلُّهُنَّ، فَيُوجَدَنَّ قَدْ جَفَّوْا حَتَّى صَارُوا كَالْقَدِّ مِنْ شِدَّةِ يُبْسِ أَبْدَانِهِنَّ".

آخر لذلك<sup>(٣)</sup>:

"... فَإِنْ شِئْتُمْ فَخُذُوا الْخَنْظَلَ وَقَثَاءَ الْحَمَارِ، وَالْأَسْرَبَ الْمَحْرُوقَ، فَانْقَعُوهُا فِي الْمَاءِ ثَلَاثَةَ أَيَّامٍ، وَلِتَكُنْ مَدْقُوقَةً، ثُمَّ اعْمَجِنُوا بِالْمَاءِ، مَعَ مَا فِيهِ، دَقِيقاً أَوْ سَوِيقاً عَجناً جَيِّداً، ثُمَّ غَرَّقُوهُ بِالذَّسَمِ أَوْ الزَّيْتِ أَوْ بِمَا جَمِيعاً، وَأَلْقُوهُ لِلْفَأْرِ، فَإِنَّهُنَّ إِذَا أَكَلْنَهُ تَمَاوَتْنَ".

آخر<sup>(٤)</sup>:

"... وَإِنْ أَخَذْتُمْ أَيْضاً إِنَاءً مِنْ نَحَاسٍ، وَصَبَبْتُمْ فِيهِ دَرْدِيَّ الزَّيْتِ، قَدْ خَلَطْتُمْ بِهِ خَرْبَقاً أَسْوَدَ مَسْحُوقاً، اجْتَمَعَ فَأَرُ الْبَيْتِ الَّذِي ذَلِكَ النَحَاسُ فِيهِ، يَطْلُبُنِ الزَّيْتَ؛ فَإِذَا شَرِبْنَهُ، سَكِرْنَ، وَوَقَعْنَ كُلُّهُنَّ حَوْلَ الزَّيْتِ".

(١) الفلاحة النبطية: ١٠٨١/٢.

(٢) المقصود هنا بصل الفأر.

(٣) الفلاحة النبطية: ١٠٨١/٢.

(٤) الفلاحة النبطية: ١٠٨١/٢.

آخر، قال قسطوس<sup>(١)</sup>: "ومما هو آفة مُهْلِكَةٌ، أن يُعْمَدَ إلى رماد خطب البلوط، فيطرح على حجرتهنَّ، فإذا وَجَدْنَ ريحه، هربن، وأكل بعضُها بعضاً. وإذا أكل الفأر من عجينة آخر بتراب الحديد مات... وإذا أخذت فأرة فسُلِحت جلدتها، ثم تركت حيّة، هرب لذلك سائرهنَّ".

ومن الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>: "... أن يؤخذ من الحشيشة المُسَمَّاة السمرء، تقلع بأصلها وعروقها، ويضم إليها من أصول الكبر مثلها، يُدَقُّ الجميع دَقًّا جيّداً، حتى تخلط جيّداً، ويضم إليها من تراب مدافن الناس مثلها، ويجوّد الخلط لها، وتُعنجن ببول الجمال، ويعمل منها تماثيل طيور قد نشرت أجنحتها، وتترك في الشمس حتى تجف جيّداً، ويطلب كل طائر منها على قصبة، ويغرز في مواضع كثيرة من القراح المزروع فيه أي زرع كان، فإن هذه طلسمات تطرد الطائر كله والديب عن كل أرض عمل فيها هذا، وتطرد عن الشجر والكروم جميع الطيور والخفاش، والديب الطالب الثمار كلها، إذا علّقت على بعض تلك الأشجار والكروم".

ولطرد العقارب وسائر الهوام، من الفلاحة النبطية<sup>(٣)</sup>: "... فإن أردتم طرد هذه العقارب، فأجوّد ما لها أن يُصَادَ منها شيء، إمّا ثلاث أو أربع أو واحدة، إن لم تقدرُوا على غيرها، ثم تحرقوها على نار جمر، فإن

هذا الدخان إذا شَمَّتُهُ العقارب الباقيات، هَرَبْنَ هرباً عظيماً، أو ربما بقين في مواضعهن مُسْتَرْخِيَاتٍ يُؤْخَذْنَ باليد، فما هربَ منهن، وبعد عن ذلك الموضع، نجأ، وما أقام بموضعه، مرض واعتلّ حتى يؤخذ باليد... ومِمَّا تهرب منه العقارب الرائحة الطيبة كلها، مثل الكافور والعود الهندي والمسك والعنبر والزعفران والجوزبوا<sup>(١)</sup> والفِلْنَجَة<sup>(٢)</sup> خاصة، فإنّها تضاد العقارب مضادة طبيعية بليغة، حتّى أنّه متى أخذ إنسان قد لدغته عقرب من الفلنجة شيئاً، فسحقه، ثم طلاه بزيتٍ على موضع اللدغة، شفاه".

ولطرد الطير عن المزارع: أن يُصَادَ منها ما أمكن، فيجعلن على أطرافِ قَصَبٍ، أو تُعلّق بحبالٍ في وسط المزرعة، فلا يطوف بذلك الزرع طائر<sup>(٣)</sup>.

ومِمَّا يُصَاد به الطير: أن ينقع حب من حب الزرع مع الخربق في ماء، ثم يفرق حول ذلك المزروع، فما أكل منه طائر، فلا يبرح مكانه

(١) هي البسباسة أو جوزة الطيب. معجم أسماء النبات، ص ١٢٢.

(٢) الفلنجة: زعم قوم أنّها حشيشة تقع في الغالية، وزعم قوم من صيادلة العراق أنّه حبٌ يشبه الخردل، لها عيدانٌ صغارٌ كعيدان الصعتر، مُعَقَّدَةٌ، حمراء، مائلة إلى السواد، في طعمها قبضٌ، يُعَفَّص بها الأدهان، أجودها الرزين الشديد الحرارة، وتدخل في الطيوب. وزعم قوم أنّه الزرنب.

عمدة الطبيب: ٦٣١/١-٦٣٢.

(٣) الفلاحة النبطية: ٤١٣/١.

(١) الفلاحة الرومية، ص ٣٦٣.

(٢) الفلاحة الرومية: ٤١٤/١، وانظر أيضاً ص ٤١٣.

(٣) الفلاحة النبطية: ١٠٨٣/٢.

حتى يموت، ويتعلن بها مثل ما تقدّم<sup>(١)</sup>. أو يؤخذ البنج وأصله، فينقع في الماء يوماً وليلة، ويُلقي فيه قمح، ويطبخ نَعْمًا، ثم يعزل القمح، ويرمى به في مراعي الحجل والدلم والطير، فإذا أكلن منه، تحيّرن فيؤخذن. أو يؤخذ الزرنينخ الأحمر فيطبخ مع الحنطة، ثم يُلقى للطير، فما أكله منها، فلا يقدر على الطيران. وإن طبخ العدس بماء الكلس، ثم جُفّف ونُثر لطير، فإنّ الطير إذا أكله، سَكِرَ<sup>(٢)</sup>. أو يُنقع الحلتيت في الماء، وينقع فيه حنطة، ثم يُجفّف ويُلقى للطير، فالذي يأكل منه منها، ينشف نشفة. وإن نُقع شعير مع خمر وخرَبق أسود، وجُفّف، وجعل للطير، فإن أكل منه طائر، أغمي عليه. وإن سحق الحلتيت مع ماء وعسل، ونقعت فيه الحنطة يوماً وليلة، وفُتّت للطير، تحيّر إذا أكله، ولم يقدر على الطيران، إلا أن يُسقى لبناً مع شيء من عسل.

وإن طُبَخَ الخربق والبنج في الماء، ونُقع في الشعير، ثم جُفّف في الظل، وجُعل للكراكي وغيرها من الطير، فأكلته، سكرت حتى تؤخذ باليد. وللکراکي أيضاً: إذا طبخت الباقلاء في عصارة الدفلى وخلّ حاذق، ويجعل في مواضعها؛ فإن أكلته، لم تقدر على النهوض، وصيّدت باليد. وإن صبّ في حلقها نبيذ التمر، فإنّها تفيق. ولها أيضاً وللغربان

(١) الفلاحة النبطية: ٤١٣/١.

(٢) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص ٧٨.

والوراشين، من كتاب ابن بصال<sup>(١)</sup>: إن خلط الباقلاء صحيحاً أو مكسراً بشيء من شيلم، وهو الزوان، ونقعا في خمر أو في خل يوماً وليلة ثم أخرجها، وألقيا حيث تأكله الكراكي والغربان والوراشين، غشي عليها حتى تؤخذ باليد.

قال قسطوس<sup>(٢)</sup>: أما طير الماء، فينقع البنج في الخمر، وينقع فيه طعام مما يأكله، ويجعل في موضعهنّ، فإذا أكلته، غشي عليهنّ. وللحجل: يُعجن طحين بُرّ غير منخول بخمر، ويطرح في مواضعهنّ، فإذا أكلته، تحيّرن حتى يؤخذن. وإن طرح لغيرها من الطير علف معجون بالخمر، أو خمر في إناء، فشربت منه، أو أكلت من ذلك، لم يبرحن.

\*\*\*

(١) أخلّ كتاب ابن بصال بهذا الكلام.

(٢) الفلاحة الرومية، ص ٣٨٧-٣٨٨.

## [الـ] فصل [الثامن]

### [تبييس الأشجار والنباتات المضرة بالزروعات]

وَمِمَّا يَعْمَلُ مِنَ الصِّفَاتِ لِيَبَسَ الْأَشْجَارُ وَالْمَنَابِتُ الْمَضْرُوءَةُ بِالْأَرْضِ  
وَبِالْبَقُولِ وَبِالزَّرْعِ:

مِمَّا ذَكَرَهُ الْقَدَمَاءُ أَنَّهُ إِذَا كَانَ فِي الْأَرْضِ حَشِيشٌ مَفْسِدٌ لِلزَّرْعِ أَوْ الشَّجَرِ كَذَلِكَ، فَيَقْلَعُ ذَلِكَ فِي أَيَّامِ الْحَرِّ، وَيَسْتَأْصِلُ، وَتُسْتَخْرَجُ عُرُوقُهُ، فَيَهْلِكُ، كُلَّمَا فُعِلَ بِهِ ذَلِكَ مِنَ الْحَشِيشِ وَالشَّجَرِ، وَلَا يَنْبَتُ بَعْدَ هَذَا، إِنْ كَانَتِ الْأَرْضُ سَمِينَةً، وَإِنْ كَانَتْ رَقِيقَةً، فَلَا يَعْمَلُ هَذَا فِي زَمَنِ الْحَرِّ؛ لِأَنَّ الشَّمْسَ تَحْرِقُهَا وَتَفْصِدُهَا. وَقِيلَ<sup>(١)</sup>: إِنْ عَمِلْتَ مَسَاحِي أَوْ قَوْسَ مَعَاوِلٍ مِنْ صَفَرٍ أَوْ أَحْمَرَ، ثُمَّ تَحْمِي بِالنَّارِ، وَتَطْفَأُ فِي دَمِ تَيْسٍ كَمَا يَسْقَى الْحَدِيدَ، يَعْمَلُ بِهِ ذَلِكَ مَرَّاتٍ، فَإِنْ قَطَعَ بِذَلِكَ الشَّجَرُ، وَالنَّبْلُ، وَالشُّوكُ، وَالْعَوْسَجُ، وَالْقَصَبُ، وَشَبِهُهُ مِنَ الْحَشَائِشِ الْغَلَاظِ وَالنَّبَاتِ الْمَضْرُوءِ بِالزَّرْعِ، لَمْ يَعِدْ لِلنَّبَاتِ أَبَدًا.

وَقَالَ قِسْطُوسُ<sup>(٢)</sup>: إِذَا مَلَأَ الْإِنْسَانُ فَمَهُ مِنْ حَبِّ الْعَدَسِ، وَمَضَغَهَا عَلَى رِيقِ النَّفْسِ مَضْغًا شَدِيدًا، ثُمَّ عَضَّ، وَذَلِكَ الْعَدَسُ فِي فَمِهِ، عَلَى غَصْنٍ مِنْ أَغْصَانِ شَجَرَةٍ، أَوْ عَلَى جَمِيعِ أَغْصَانِهَا، فَإِنْ مَا عَضَّ عَلَيْهِ يَبِيسُ

---

(١) انظر: الفلاحة الرومية، ص ١٦١.

(٢) لم أجد هذا الكلام في أي من كتب الفلاحة.

من تلك الشجرة. أو يعمد إلى مسامير من حديد، فتحمى على النار حتى تشتد حمرتها، ثم تدفن في مواضع من أصل شجرة يراد تبيسها، فإن ذلك يُبيسها. وقد يُتَوَخَّى أن تكون المسامير صَدِئَةً<sup>(١)</sup>. أو يثقب أصل شجرة بِمِثْقَابٍ، ويُجعل في ذلك الثقب عودٌ من طرفاء على قدره، فإنها تبيس. أو يعمد إلى وردٍ جبلي يابس، فيدقّ، ثم يحفر حول أصل شجرة، ويُجعل ذلك الورد المدقوق في عروقها، فإنها تبيس.

**وفي الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>:** "... وإن أردت إهلاك الشوك، فخذ من بذر الكتان شيئاً، وانثره في الأرض النابت فيها الشوك، فإنه ينبت بين الشوك، فإذا نبت فيما بينه، أهلكه، لكن في مدة، إلى أن يجفّفه قليلاً قليلاً. وبذر الكتان عدو الشوك، والشوك عدو بذر الكتان، فلذلك لا يُريّان مجتمعين أبداً، إلا أهلك أحدهما صاحبه، والذي يزرع ثانية بعد أن قد نبت الأول يهلك النابت أولاً".

**وقيل<sup>(٣)</sup>:** إن مما يُذهب الحشيش المضرّ بالزرع: أن يُعمد إلى خمسة عيدانٍ من شجر الدفلى، وتُسمى بالفارسية (خَرْزَهْرَة)<sup>(٤)</sup>، فيُنصب

منها عودٌ في وسط الحرث، وأربعة عيدانٍ في نواحي منه، في كل ناحية عودٌ، فيذهب النبت المضرّ. وفي أخرى: فيذهب النبت الذي هو آفة لكل نبتٍ ينبت معه. وإذا فعل هذا، يزرع العدس وسائر الخلفة، فيكبر ويزكو — بإذن الله تعالى.

**وقيل<sup>(١)</sup>:** إن زرع مع الزرع حبّ العدس، لم ينبت فيه النبات المفسد له، ويكثر في ذلك الزرع، ويزكو — إن شاء الله تعالى.

[وزعم ديمقراطيس، وحكاه جميع أصحاب الفلاحة: أن الجارية العذراء التي قد آن نكاحها، إذا أخذت ديكاً، وهي حافية عريانة، منشور شعرها، ثم طافت به حول الزرع، فإن ذلك الزرع يسلم<sup>(٢)</sup> من الآفات، وإن كان به زوان هلك لوقته<sup>(٣)</sup>.

**وفي الفلاحة النبطية<sup>(٤)</sup>:** "إن كثرت في الزرع حشيشة الأسد المُرْدِيَّة لجميع ما ينبت بقرها، فإن جاء ليقلعها بالأيدي، ولم يمكنه ذلك، فليأمر جارية بكرة أن تأخذ بيدها ديكاً أبيض أفرق تدور في

(١) الفلاحة النبطية: ٢١٦/١، ٤٣٠.

(٢) ما بين المعقوفتين أضفناه من المقنع في الفلاحة، ابن حجاج الإشبيلي، ص ١٢، كتاب في الفلاحة، ص ١٣. وما أثبتناه هو صلة الكلام ما بين نهاية المطبوع من النسخة الإسبانية وبداية المخطوط.

(٣) المقنع في الفلاحة، ص ١٢، كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص ١٣.

(٤) الفلاحة النبطية: ٢٧٤/١-٢٧٥.

(١) الفلاحة النبطية: ٣٨٠/١.

(٢) الفلاحة النبطية: ٣٨٨/١.

(٣) الفلاحة الرومية، ص ١٥٨.

(٤) هو الدفلى، والخَرْزَهْرَة، والخَرْزَهْر، والمَرْزَارَة، وفي مصر (ورد الحمار) وحب القيل، وسم الحمار، والحبن، والبليلى (عند قبائل المغرب، والدفلة الوردية).

انظر: معجم أسماء النبات، أحمد عيسى، ص ١٢٤.

المواضع النابت فيها هذه الحشيشة، وتحرك الديك حتى يضرب بجناحيه، ويكرر ذلك في الوقت مراراً، فإن تلك الحشيشة تحفّ ويطل بعضُها من يومها، وبعضها بعد ذلك بيومين أو ثلاثة لا يتجاوزه".

ويقول أبرينوس<sup>(١)</sup>:

"إن من أبواب الرفق في الحرث، أن يُخلطَ بكلِّ بذرٍ شيءٍ من حب العدس، فيسرع إلى ذلك العدس الآفة، ويسلم ذلك الحرث إن شاء الله".

وقيل<sup>(٢)</sup>:

إن الخردل إذا زرع في ثلاث نواحي من الزرع، انتقل نفعه من الدود الغالب عليه.

وقيل<sup>(٣)</sup>:

إن مما يُزرع من البقول بمقربةٍ من الجرجير، لا يزال محفوظاً من الآفات، بمشيئة الله تعالى.

---

(١) الفلاحة الرومية، ص ١٥٤.

(٢) الفلاحة النبطية: ٤١٣/١-٤١٤.

(٣) الفلاحة الرومية، ص ٣٢٩.

وكعادة ابن العوام في تصرفه في الكلام الذي ينقله، والنص كما هو في الفلاحة الرومية: "أن يعلم علم ما ينفع الله به كل البقول مما زرع بحضرتها من بعض البقول أن الجرجير نافع لكل ما زرع بحضرته من البقول".

وفي الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: "ومن أراد قلعَ شجرةٍ عظيمةٍ تعذب الصنّاع في قلعها، ويصعبُ عليهم ذلك، فليحفر أصلها، فإذا انكشف، فلْيَغْلِ الزفت بالخلّ غلياناً جيداً ثم يصبُّ ذلك المغلي على الأصل، ويترك، فيرسب حول عروقتها، ثم يطم بالتراب، فإنه يهري ذلك الأصل ويفتته، ويبيس الشجرة، وإن كانت يابسة، سقطت لنفسها بلا عمل صانع ولا صناعةٍ ولا بطش الرجال، وإن كانت رطبة، ييسر بسرعة، ثم سقطت من غير أن يمسه الناس..."

"وينبغي في قلع الحشائش المضرّة بالنبات، ألا تطلع إلا والقمر ناقصٌ في الضوء، وذلك في نصف الشهر الأخير، فإن ذلك يبلغ مبلغاً صحيحاً أن لا يعود أبداً في ذلك الموضع"<sup>(٢)</sup>.

وأما صفة العمل في اتخاذ الأشجار والنبات البرية في البساتين، وجلبها إليها قال قوثامي<sup>(٣)</sup>: "إن من أحبّ ذلك، فإن كانت تلك الشجرة التي يريد جلبها إلى البساتين ممّا لطعمها نوى ولها بذر، فيؤخذ نواها عند نُضج ثمرتها، ويغرس في ذلك الوقت. وإن كانت ممّا لها زريعة، فيدقها حتى تدرك زريعته وتيس، وتُقارب أن تسقط، فتجمع عند ذلك، وتزرع في ذلك الفصل في ترابٍ يُشبه أرضها التي هي فيه. وإن أحببت

---

(١) الفلاحة النبطية: ٣٨٦/١.

(٢) الفلاحة النبطية: ٣٨٨/١.

(٣) الفلاحة النبطية: ١٣٠٥/٢-١٣٠٦، الفلاحة للشيزري، ص ٨٨.



تأخيرها، فتزرعها قبل فصل الربيع بشهرٍ أو نحوه، أو تنقلها من البرية، وتزرعها في البستان، وتنظر إلى الأصل الذي يؤخذ منها بذر ذلك النبات، أو نوى تلك الأشجار، وإن كانت خشنة أو مُضَرَّسَةً أو رمليةً أو مُدَمَّنَةً، وأي صفة هي، فيزرعها في مثل تلك الأرض، وتنقل منه، ويأخذ مِمَّا يُشَبِّه [أرضها]<sup>(١)</sup>، فيغرسها فيه، فتنجب -إن شاء الله تعالى- أو يُنْقَلُ المُحَدَّثُ القوي منها في فصل الربيع والخريف، ويُنْقَلُ معها من التراب الذي ينبت فيه، وينظر أيضاً إلى مواضعها التي ينقلها منه، ويغرسها في مثله، إن نقلها من سَبَخَةٍ، أو مُرتَفَعٍ، أو من جبلٍ رطبٍ كثير المياه، ولم يتفق أن تغرسها في مثله، فأكثر لها السقي بالماء، حتى يصير الموضع الذي تغرسها فيه على نحو الذي نقلتها منه. وإن كانت في أرضٍ صحراويةٍ أو جافةٍ غير نديّةٍ أو شبه ذلك، فتعاهدها بالسقي عند غراستها، فإذا علققت، فتقلل سقيها. وإن كانت في بريةٍ متوسطةٍ بين الجُفُوف والنداوة، فتسقي ذلك المنقول إليها من الماء بحسب ذلك حتى يجري أمرها في السقي والأرض والعمل على قريبٍ مِمَّا عهدت.

وأما النوى والبذور التي لا تعلم حال نباتها، فتزرع في ظروفٍ، ويُجْعَلُ في كلِّ ظرفٍ منها صنفٌ من التراب، ويزرع في كلِّ واحدٍ من الزريعة الواحدة في شهور الزراعة، لذلك يُزرع بعضٌ في يناير، ثم في مارس وفي أبريل، وهو أحدُ مُدَّتَيْهَا. ويتعاهدها بالسقي بالماء، إن كان

فصلُ الربيع قليلَ المطر، وإن كان كثير المطر، استغن عن سقيها إلا عند الحاجة منها إلى ذلك، وكثرة السقي لا يضرُّها قبل نباتها، فإن نبتت، فليُنظر في حالها، فإن ظهر أنَّها تحتل الماء، فتسقى مرتين في الجمعة إلى مرةٍ واحدةٍ. وإن ظهر أن كثرة الماء يضرُّها فيقلل سقيها، وبذلك تعلم ما يصلحها من الأرض والسقي -إن شاء الله تعالى-.

وفي الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: يُحوّل الشجر البري والنبات البري إلى موضع يقارب الأرض قسوة في الطبع والجوهر.

\* \* \*

(١) لم أعثر عليه في الفلاحة النبطية.

(١) أضفناها لتمام المعنى.

## [الـ] فصل [التاسع]

### [تحصين الكروم والجَنّات]

وأما صفة العمل في تحصين الكروم والجَنّات وشبهها من غير حائط؛ من أحب ذلك: فيعمله حبلاً غليظاً من ليفٍ أو غيره، ويؤخذ بذر العوسج وبذر الهليون وبذر الزعرور، الذي يُشبه العليق وأشباه هذه، إذا تَضَجَّتْ هذه البذور، وتنقع في الماء حتى ترطب نعماً، ثم يُطلى بها ذلك الحبل مع أخشاء البقر، وتمدّ ذلك الحبل حول الكرم والجَنّة في خرق، وعمقه قدر ما يزيد على غلظ الحبل أصابع، ويُردُّ عليه من التراب قدر الكفاية، ويتعاهد بالسقي، حتى يَسْتَقِلَّ نبات ذلك ويقوى. وإن جُعِلَ معه ثمرُ العليق، فَحَسَنٌ<sup>(١)</sup>، إِلَّا أَنَّهُ يَأْخُذُ مِنَ الْأَرْضِ كَثِيراً، فيضرُّ بها.

قال قسطوس<sup>(٢)</sup>: فَإِنَّ ذَلِكَ يَنْبَغُ فِي ثَمَانِي وَعِشْرِينَ لَيْلَةً، وَإِنْ غُرِسَتْ أَصُولٌ مِنْ هَذِهِ الشَّجَرَةِ حَوْلَ الْكَرَمِ فَحَسَنٌ، وَوَقْتُ ذَلِكَ شَهْرُ يَنَازِيرَ حَتَّى يَصِيرَ حَصْناً لَهُ.

\* \* \*

---

(١) انظر الفلاحة الرومية، ص ٢٠٨-٢٠٩، المقنع في الفلاحة، ص ٥٢.

(٢) الفلاحة الرومية، ص ٢٠٩.

## [الـ] فصل [العاشر]

### [عمل الخبز من دقيق البر ونوى الأشجار]

أَمَّا صِفَةُ الْعَمَلِ فِي عَجَنِ الْخَبْزِ مِنْ دَقِيقِ الْبُرِّ وَتَخْمِيرِهِ وَطَبْخِهِ عَلَى أَحْسَنِ وُجُوهِ الْأَعْمَالِ فِيهِ، وَصِفَةُ الْعَمَلِ فِي إِصْلَاحِ ثَمَرِ بَعْضِ الْأَشْجَارِ الْبَرِّيَّةِ، وَنَوَاهَا، وَبَعْضُ الْبَقُولِ الْبَرِّيَّةِ، وَبَذُورِهَا وَأَصُولِهَا، لِتُؤْكَلَ وَتُخَبَزَ مِنْ ذَلِكَ خَبْزاً يُعْتَذَى بِهِ فِي الْمَجَاعَةِ، وَعِنْدَ عَدَمِ الْأَقْوَاتِ، يَقِيمُ الزَّمَنَ إِلَى أَنْ يَأْتِيَ اللَّهُ بِالْفَرَجِ — إِنْ شَاءَ اللَّهُ تَعَالَى —.

### [عَمَلُ الْخَبْزِ مِنْ دَقِيقِ الْبُرِّ]

مِنَ الْفَلَاحَةِ النَّبْطِيَّةِ فِي ذَلِكَ، قَالَ: الطَّحِينُ فِي أَرْحَاءِ الْمَاءِ أَجْوَدُ مِنَ الْمَطْحُونِ فِي أَرْحَاءِ الْبَهَائِمِ<sup>(١)</sup>... [وَقَالَ أَيْضاً فِي الْفَلَاحَةِ النَّبْطِيَّةِ]<sup>(٢)</sup>: "... وَمِمَّا يُعِينُ عَلَى جَوْدَةِ الْخَبْزِ فِي نُضْجِهِ وَفِي الْإِغْتِذَاءِ بِهِ أَنْ يُدْلِكَ الدَّقِيقُ وَقْتَ عَجْنِهِ بِالرَّاحَتَيْنِ دَلْكَاً كَثِيراً مُتَتَابِعاً، وَيَفْرَكُ مَعَ يَسِيرِ الْمَاءِ فَرَكَاً كَثِيراً، وَيُسْقَى الْمَاءُ قَلِيلاً قَلِيلاً، حَتَّى إِذَا تَمَّ عَجْنُهُ، أُلْقِيَ عَلَيْهِ الْخَمِيرُ مُفْتَتِلاً صَغَاراً صَغَاراً، ثُمَّ اسْتَأْنَفَ الْعَجَّانُ فَرَكَهُ وَجَوْدَةَ خَلْطِهِ، ثُمَّ ابْتَدَأَ عَجْنَهُ كَأَنَّهُ مَا كَانَ عَجْنَهُ، فَلَا يَزَالُ بِهِ مِنْ عَجْنِهِ وَتَقْلِيْبِهِ طَوِيلاً حَتَّى يَجُودَ

---

(١) الفلاحة النبطية: ٤٣٤/١.

(٢) ما بين المعقوفتين زيادة من المحقق لِتَبَاعُدِ النَّصِّينِ عَنْ بَعْضِهِمَا فِي الْفَلَاحَةِ النَّبْطِيَّةِ.

اختلاطه جودةً جيّدةً، ثم يتركه أربع ساعاتٍ مُدَثَّرًا دثاراً جيّداً، ويجعل فوق العجين باقةً نعناعٍ رطبٍ أو يابسٍ مربوطةً في وسط العجين، وبعض الناس يغرز في وسطه عوداً من شجر التين، وبعضٌ عوداً من قصب الشهدانج<sup>(١)</sup>، ثم يُدَثِّرُه فوق ذلك دثاراً قوياً، ويُثقله فوق الدثار بشيءٍ ثقيل، ثم يخبزه بعد اختماره بغير إفراط<sup>(٢)</sup>. وهذه الصفة تُعمل في البرد بنارٍ معتدلةٍ لا تحرق ظاهره، وتضلُّبه وتشدِّده ويبقى باطنه غيرَ نضيجٍ، ولا يبقى ظاهره غيرَ نضيجٍ، وداخله عجينٌ رطبٌ".

**وقال<sup>(٣)</sup>:** "... اعجنوا الدقيق بماء الدقيق، فكأنه يكون أكثرَ غذاءً من سائر أصناف الخبز، ومع ذلك فهو أكثرُ انضماماً وأجودُهُ وأسرعُهُ في ذلك، وأقربُ انحداراً عن الأمعاء. أما كثرةُ غذائه فمن قبيل ما زاد فيه من ماء الدقيق الذي عُجِنَ به دقيقُهُ؛ لأنَّ ماءَ الدقيقِ يكسِبُ العجينَ فضلَ سخونةٍ وكأنَّه يُسمِّنه ويعينه على الاختمار؛ لأنَّ الماءَ إذا خالطَ الدقيقَ، أسخنَ الدقيقُ الماءَ، ولطفُهُ وخفّفُهُ، وأما سرعة انحداره عن البطن، فلأنَّ الشيءَ الذي يخالطُ الماءَ من الدقيقِ، يُكسِبُ العجينَ حلاوةً، فيكون بذلك أمرى للخبز، أَعْوَنَ للمعدة على الهضم"<sup>(٤)</sup>.

(١) الشهدانج: هو القَنْب. عمدة الطبيب: ٧٩٢/٢.

(٢) الفلاحة النبطية: ٤٦٠/١-٤٦١.

(٣) هو قوثامي نقلاً عن صغريث.

(٤) الفلاحة النبطية: ٤٦٨/١-٤٦٩.

**وصِفةُ عملِ ماء الدقيق<sup>(١)</sup>:** ... فهو أن يُفَتَّرَ الماء على النار، ثم يُذَرُّ على كُلِّ عشرة أرطالٍ ماء نصف رطلٍ دقيقٍ، ويُحرَّك دائماً بلا فتورٍ حتى يجودَ اختلاطُهُ، ولا يَتَكَثَّلَ منه شيءٌ ألبَنَة، ثم يُعجن به العجين. وأما ماءُ الخمير الذي يُعجن به الدقيق، فهو أن يُصَبَّ في إناءٍ نحاسٍ من الماء القراح العذب شيئاً، ثم يُسَخَّن بالنار حتى يغلي، ثم يُفَتَّ الخمير عليه، ويُحرَّك تحريكاً دائماً حتى يختلط الخميرُ بالماء، ويصير شيئاً واحداً.

وليكن لكل عشرة أرطالٍ ثلث رطل خمير، فإذا صار إلى ذلك، عجن به الدقيق. ومن الناس من يطبخ النخالة بالماء، ويُجودُ تصفية الماء بخرقةٍ رقيقةٍ، ثم يعجن به الدقيق، إن كان شتاءً، فليكن حاراً، وإن كان صيفاً، فبارداً. فهذا يغري العجين، فيخرج من خبزه تغرية عجيبة موافقةً للصدر والرئة والحلق". وليجعل فيه من الملح قدر الكفاية. "وها هنا صنفٌ خامسٌ من الخبز هو غير خبز التَّنُّور وخبز الطابق وخبز الفرن وخبز المِلَّة، وهو أن يؤخذ قِدْرٌ حديدٍ فيجعل فيها العجين، وليكن لِيناً جدّاً، وتوضعُ القدرُ في التَّنُّور، وتكون نارُهُ مقتدرةً، وهي دون الشديدة، ويطبق التَّنُّور، ويترك حتى ينضج، فيخرج أنضجَ من خبز الفرن، وأنفذ من خبز المِلَّة، وأرطب من خبز التَّنُّور والطابق، فيكون أسرع لانضمامه وأقرب لنفوذه عن الأمعاء، وأكثرَ لغذائه. وهذا الخبز هو الذي يأكله

(١) الفلاحة النبطية: ٤٧٠/١.

أريجاً<sup>(١)</sup> الملك المُتَرَف، وكان يعجن له عجين بماء الخمير، ويكون ماء الخمير يتبع الزيت، ويخلط له في العجين دهن الجوز والزبيب، فيجيء خبزاً لا يجوز أن يكون ألدّ منه ولا أطيب ولا أغذى ولا أنفع<sup>(٢)</sup>.

قال<sup>(٣)</sup>: فإن أردتم الخُبْزَ الفائق المُفَضَّلَ على كل خبزٍ في اللذاعة، فَخُذُوا من الخمير الذي قد مضت عليه سنة واحدة، فصبُّوا عليه شيئاً من دهن الجوز حسب ما يأتي ذكره من الوزن، واخلطوا ذلك بالماء الذي يعجنون به العجين، واعجنوا به، وليكن لكل رطلٍ من الدقيق وزنُ خمسة دراهم من الخمير ووزن دائق من دهن الجوز.

وإن أردتم أن تُنْقِصُوا من الخمير أو تزيدوا، فافعلوا. ولكنَّ الزيادة لا وجه لها، والنقصان منه هو أولى، حتى يكون لكل رطلٍ من الدقيق وزن درهمٍ واحدٍ من خمير<sup>(٤)</sup>، ووزن قيراط من دهن الجوز؛ فإن جعلتم بدل دهن الجوز وزن قيراط من زيت طيب جيد، كان ذلك الخبزُ مرّياً لذيذاً سريع الانحدار، والنفوذ عن الجوف، تتمكن المعدة من هضمه، ويلتذُّ أكله.

(١) في المخطوط وردت أريجاً. وفي الفلاحة النبطية وردت هكذا: "دكا" فلعلّه تحريف.

(٢) الفلاحة النبطية: ٤٧٠/١.

(٣) الفلاحة النبطية: ٤٣٨/١ (مع اختلافٍ يسيرٍ عن نص الفلاحة النبطية).

(٤) في الفلاحة النبطية: خمير وهو تصحيف.

قال: ومن أراد خبزاً في نهاية الطيب، فليصب على كل رطلٍ من الدقيق وزن نصف درهم من دهن الجوز، ويلت الدقيق لتاً جيداً حتى يغيب فيه، ثم تعجنه بخمير، أو بما يقوم مقامه، فإنَّ ذلك الخبز يكتسب من دهن الجوز ما ذكرناه. أو يُجعل بدله زيتٌ طيّبٌ، وتلت به الدقيق -كما وصفنا- ثم يعجن ويخبز، فإنَّه يأتي لذيذاً طيباً.

ومن كتاب كشاجم<sup>(١)</sup>، صفة عمل خبز: يُؤخذ من دقيق السَّمِيد مَكُوك<sup>(٢)</sup>، وخميرٌ من ثلاث أواقي إلى أوقيتين، وملحٌ من عشرين درهماً إلى ثلاثين درهماً يُعجن نَعْماً على نحو ما تقدّم، ويخبز -إن شاء الله-.

ومن غيره، قيل: إنَّ المَكُوك هو زنة أربعة أرتال، والرطل اثنتا عشرة أوقية. ومِمَّا يَخْتَم به العجينُ دون خمير، قيل: قد يمكن أن يُجعل في العجين، إذا عُدِمَ الخميرُ -أشياء تقوم مقامه وبعضها أنفع على رأي صغيري-، فإنَّه قال<sup>(٣)</sup>: إذا عُنِجَ العجين، فيخلط به نظرون<sup>(٤)</sup> بدل

(١) لم أعثر على هذا القول.

(٢) المَكُوك: مكيالٌ معروفٌ لأهل العراق، وهو صاعٌ ونصف، وهو ثلاث كيلجات.

لسان العرب، مادة (مكك).

(٣) الفلاحة النبطية: ٤٣٦/١.

(٤) النظرون: هو البورق الأرمني. والبورق أقوى من الملح ومن جنس قُوْتِه، لكن

ليس فيه قبضٌ، وقد يحرق على خزفٍ فوق جمرٍ ملتهبٍ حتى ينشوي.

الخمير كان أنفع من الخمير، قال: وإن جعل مكان النطرون من البورق<sup>(١)</sup> الأبيض الذي يرتفع على الملح كالزبد، فعل بالعجين فعل النطرون، إلا أن النطرون أبلغ، ويجعل فيه من البورق أكثر من النطرون. قال: ومتى عَدِمَت الخمير، فخذ الزبيب وانقعه في الماء العذب يوماً وليلة، فإذا أصبحت اليوم الثاني، تعصر الزبيب حتى تخرج قوته في الماء جيّداً، واعجن الدقيق بمائه، وإن عجنت الدقيق بالماء القراح، وجعلت من هذا جزءاً بمقدار ما تعلم أن طعمه يدور في العجين، فافعل. بل لا ينبغي أن تصنع غير هذا، وهو ألا يكون هذا الماء الذي يعجن به كُله من نقيع الزبيب.

قال<sup>(٢)</sup>: وإن جففتكم الحصرم، فإذا جفّ، جرشتموه، فإذا أردتم عجن الدقيق، فانقعوا من الحصرم الجفّف شيئاً في الماء يوماً وليلة، ثم اعصروه من الغد، وامزجوا بالماء الذي تعجنون به الدقيق يسيراً من هذا النقيع، فإنه يقوم مقام الخمير وأبلغ. لكن نقيع الزبيب أبلغ، وطعم الخبز الذي يعجن به أَلْدُّ؛ لأن نقيع الزبيب قد يكسب الخبز حُسْنَ لونٍ وطيبَ طعم.

الشفاء، ابن سينا، ص ٢٦٠، ٧٧-٧٨ (على الترتيب).

(١) البورق: انظر الحاشية السابقة وله منافع واستطبابات مختلفة.

(٢) الفلاحة النبطية: ٤٣٦/١-٤٣٧.

قال<sup>(١)</sup>: وإن كنتم في موضع تفقدون فيه الحصرم والنطرون والبورق والزبيب، فإن الملح لا بُدَّ منه، فخذوا مقدار ما تريدون من الملح لذلك العجين، واشربوه الخل، واتركوه للشمس في إناء يحويه، فإن الملح ينحل في الخل ويختلطان. فاخلطوا ذلك بالماء الذي تعجنون به العجين، ودثروه، ليسرع اختماره. وأهل الشام يعجنون خبزهم في أواني نحاس، ويدثرونها، فتحمي، فيُسرع الاختمار، إلا أن العجين يكتسب من النحاس كيفية رديئة ضارة، وربما يبين طعم النحاس منه.

قال<sup>(٢)</sup>: "واعلموا أن الخبز الفاسد إلى نحو الحموضة والمرارة إذا أعوزكم الخمير، فخلطتم منه بالماء الذي تعجنون به العجين قدر ما يتبين طعمه فيه، ثم عجنتم به العجين، ودثرتموه، اختمر وطاب".

قال في الفلاحة النبطية<sup>(٣)</sup>: "إن كنتم في سفر وعجنتم عجينا وكان موضعكم منقطعاً ولم تجدوا خميراً، فاجعلوا العجين بعد جودة عجنه إلى التيس ما هو، وزيدوا في ملحِه، واحفروا له في الأرض حفيرة، وعمقوها أكثر من مقدار العجين، ثم اطمروه في الحفيرة، ودثروه دثراً لا يصل إليه من الهواء مقياسُ ذرة، فإنه يختمر. فإن لم تجدوا ثياباً تدثروه بها، فأطبقوا على الحفيرة حجراً عظيماً يحتوي على تغطيتها، وسدّوا مكان الخلل كله

(١) الفلاحة النبطية: ٤٣٧/١-٤٣٨ (مع تصرف بسيط للعبارة من ابن العوام).

(٢) الفلاحة النبطية: ٤٤٠/١.

(٣) الفلاحة النبطية: ٤٣٨/١.

بالتراب والرمل، حتى لا يصل إلى العجين من الهواء شيء ألبتة، فإن حمي الحفيرة والطم في الأرض يُخمَّره".

ومن غيرها، قال قسطوس<sup>(١)</sup>: "إن مما يُطيب الخبز إذا لم يختمر، ولم يقدر على خميره، أن يؤخذ البروق ويُجعل في العجين، فإنه يُلين ذلك الخبز ويُطيبه".

قال: وإن بدا لأحد أن يُخمَّر خميراً تكفيه سنته، فليعمد إلى العصير الحلو، وذلك بعد أن يُعصر بيوم أو يومين حتى يغلي في وعائه، فيأخذ من زبده، فيعجن به عجينة جاورش، ثم يُقَطِّعه قطعاً طويلاً قدر إصبع إصبع، ويُبَسِّسُها، ويضعها موضعاً لا يُصيبها فيها ندى. فإذا بدا لإنسان أن يعجن، ألقى في العجين من تلك القطع عوضاً من الخمير، فإنه يختمر، مع الذي يكون فيه من المنفعة".

ومن الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>: "إن دُخِّن موضع فيه عجينة قد عجن بخمير كالكبريت والحرمل<sup>(٣)</sup>، أسرع اختماره، واشتدَّت حموضته، وكان

خبزُهُ مَرِيئاً جيِّداً، وكذلك الغار والنفط يفعلان ذلك، ومتى قربت مرآة صَدِئَةً إلى جَفَنَةِ العجين، أو وُضِعَتْ فوق إناء العجين، أسرع اختماره. وكذلك الحِلْتِيت<sup>(١)</sup>. وإن نُقِعَ بالماء نقعاً ساعة، ثم عُجِنَ به عجينة أسرع اختماره. فإن كان الماء قَرَاخاً صالحاً جيِّداً، فيُنْقَعُ مع الملح. وإن كان رديئاً، فليُنْقَعِ نصف أُصُولِ السِّلَقِ وفُلْفُلٍ، أو باقلاءً مرضوضاً وبُورَقٍ، أسرع اختماره وصلاح. ومِمَّا يمنع الاختمار، إن شام العجين ريح البطيخ، أو قرب منه الموز أو الإحاص والشاهلوج أو الخيار، أو قربت منه امرأة حامض، لم يختمر. وإن شَمَّ منه رائحة اختمار، فليس ذلك تحقيقه، ولا هو باختمار صحيح. ومن خواص عجن الحنطة، إن عجنته امرأة حائض، اختمر ولم يَفْسُد. وإن عجن العجين رجلاً أو امرأة غير حائض، ثم وضعت امرأة حائض يدها على ذلك العجين، فسد وتغيَّر إلى رداءة".

ومن الفلاحة النبطية، قال صغريث<sup>(٢)</sup>: "اجتنبوا العَجْنَ بماء قد بات في أواني السِّسِّ<sup>(٣)</sup> أو أواني الرصاص، فإن ذلك يَضُرُّ بالمعدة إذا

انظر: عمدة الطبيب: ٢٠٧/١-٢٠٨.

(١) الحِلْتِيت: نبات يخرج من وسطه قصبه، تسمو في رأسها كُعبرة، وقد تَطْبَخُ بقلَّة الحلتيت وتؤكل.

لسان العرب، مادة (حلت).

(٢) الفلاحة النبطية: ٤٣٩/١-٤٤٠.

(٣) السِّسِّ: النحاس.

(١) الفلاحة الرومية، ص ١٧٤-١٧٥ (مع ملاحظة أن ابن العوام لا ينقل الكلام بحرفيته أحياناً، وهذا الأمر ينطبق على نقوله كلها).

(٢) القول في الفلاحة النبطية: ٤٤٠/١-٤٤١ (مع اختلاف بسيط).

(٣) الحرْمَلُ: من أنواع الجنبة لا يرعاه شيء، وهو نوعان: أحمر وأبيض، والأبيض منه العربي، والأحمر الشامي. ويمكن أن تأكله الماعز عند المَجْهَدَةِ إذا يَسَّ. وهو الأسفند بالفارسية، ومولى باليونانية.

## [الـ] فصل [الحادي عشر]

### [إصلاح الأشجار البرية وبذورها وأصولها لعمل الخبز]

وأما إصلاح بعض الأشجار البرية وبذورها وأصولها لتؤكل وليختبز منها خبزاً يؤكل عند الضرورة وعدم القوت حسب ما ذكر في الفلاحة النبطية.

وقد تقدّم قبل هذا القول في ذلك في ثمر الأشجار البستانية والبقول والحبوب مفترقاً، ويذكر الآن. يجود ذلك في ثمر الأشجار البرية وغيرها. قد تنبت في البراري أشجار تثمر ثمرًا وحشائش ذات أوراق، ومنها ذوات أصولٍ رطبةٍ وشبه ذلك مما يأكله الناس، إلاّ أنّه بالجملة أقرب إلى الأدوية منها إلى الأغذية.

فأما الأشجار: فمثل البلوط، والشاه بلوط، والصنوبر، والجوز، والبندق، والفسق، والغبراء والخرنوب الكبار، والزعرور وشبهها.

الحشائش، مثل: الأميرون<sup>(١)</sup>، ولسان الحمل<sup>(٢)</sup>، ولسان الثور<sup>(٣)</sup>،

(١) الأميرون: نوعٌ من أنواع السريس، وهو من جنس الهندباء، وهو صنفان: كبيرٌ وصغيرٌ، وكلاهما يعرف بالسريس المُرّ، وبالسريس الأحمر. عمدة الطبيب: ٧١٨/٢-٧١٩.

(٢) لسان الحمل: سبق التعريف به.

(٣) لسان الثور: هو الكَحِيلَاء، والكَحِيلَاء: من جنس الألسن، ومن نوع الجنبة، ورقه كورق لسان الثور شكلاً وطولاً، وخشونة، في قدر ورق الخس، تفتش على الأرض، وله ساقٌ في عرض الإصبع، خشينٌ يعلو نحو الذراع، في أعلاه أغصانٌ

أُذْمِنَ. قال: واحذر كلّ الحذر أن تعجنوا بماءٍ قد سخُنَ في الشمس، فإنّه مُضِرٌّ بكل أحدٍ. والماء البائتُ في القمر وتحت النجوم نافِعٌ صالحٌ. ومن أكل دائماً من خبزٍ قد عجن عجينه بماءٍ مُنَجَّمٍ وتحت القمر، زاد ذلك كُلهُ في ذكائه وحِفْظِهِ ومعرفته، وبخاصة ما كان بائناً تحت القمر".

ومن الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: أن جواهر الأزمنة التي يعجن فيها الدقيق تختلف من البرد والحر، فيزداد في البرد بمقدار ما يخلط بالعجين من الخمير. ومن غيرها: إن أخذ مسماراً صديئاً من حديد أو قطعة من رأسه ونحو ذلك، وحشيت في وسط خبزة من دقيق بُرٍّ، وغطيت بشيء من العجين، فإنّها تختمر دون خمير. وليترع ذلك المسمار منها مع ما حواله من العجين قبل طبخها.

\*\*\*

(١) الفلاحة النبطية: ٤٣٧/١.



والشهادنج<sup>(١)</sup>، والحرششف<sup>(٢)</sup>، والجرجير البري<sup>(٣)</sup>، والعوسج<sup>(٤)</sup>، والفجل

رقاق في أطرافها زهر مُشَرَّفٌ لازورديّ، يظهر في أبريل ومايو، وله بذر خشنٌ كرووس البراطيل في قدر حب الكُرْسِنَة، صلبة، ولها أصلٌ كأصل الجزرة، ولون خارجة أسود وداخله أبيض، فيه لزوجة كثيرة، نباته في الحروث والدّمن. ويسمى بوغلصن، وبغليس، وحاوزوان، وجمجم، ولِنَقْوِدُبُوَي أي لسان الثور. انظر: عمدة الطبيب: ٤٠٤/١-٤٠٦.

(١) سبق التعريف به.

(٢) الحرشف: يقع على رؤوس أصناف: منها بستاني وبري يأكل الناس رؤوس بعضها زمن الربيع، ولا ساق له ألبنة، لكن يفترش ورقه على الأرض، وهو شبه ورق اللصيف. عمدة الطبيب: ٢١٣/١.

(٣) الجرجير البري: الموصوف في عمدة الطبيب هو الجرجير عامة، وهو أربعة أنواع: أحدها جرجير الماء، وهو ضربٌ من الكرفس، والثاني المعروف عند الناس بالجرجير، وهو ضربٌ من الفجل البري، وخضرته مائلة إلى السواد وفيها ملاسة، وتفترش ورقه على الأرض، وتخرج من بينها ساق رقيقة، مُحَوَّفة، مُدَوَّرة تعلو نحو ذراعين، ولونه مع العروق التي في الورق مائلة إلى الفرفرية، وتفترق في أعلاه إلى أغصانٍ رقاق ذات زهر أبيض شبه زهر الفجل البري شكلاً ولوناً وطعماً، تخلفه مزاد طوال في رقة الميل فيها بزر أخضر إلى الصفرة، مُدَحَّرَج، حار الطعم.

والنوع الثالث يشبه النوع الثاني الموصوف سابقاً، إلا أن خضرته مائلة إلى السواد... وهو نوعٌ خبيثٌ قتال. والنوع الرابع يشبه النوع الثالث، إلا أن ورقه أعرض. وزهره أحمر مائل إلى السواد. عمدة الطبيب: ١٦٢/١-١٦٣.

والجرجير البري: هو الأيّهقان، والنهق، والنهق. معجم أسماء النبات، ص ١٣٢.

(٤) العوسج: من جنس التمنس، وهو أربعة أنواع: أبيض وأسود وأحمر وبحري. أمّا الأبيض، فورقه كورق الزيتون، لكنّها أعرض وألين، وفيها انخفاص... وله

البري، الذي ورقه يشبه ورق الحنظل، والقريص<sup>(١)</sup>، وحبُّ الفقد<sup>(٢)</sup>، ويُسمّى بالفارسية (الفنجنكشت)، ويُسمّى السيستان. وحبُّ الحلب<sup>(٣)</sup> وشبهها وذوات الأصول الرطبة، مثل: اللؤفا<sup>(٤)</sup>، والسلجم

حبٌ أصغر من حب الفلفل... والأسود تَمَسُّ له ورقه يُشبه ورق الكتَم، أملس، صلب، وأغصانه حمراء مائلة إلى السواد قليلاً، خشبيّة تعلو نحو القامة، له شوكٌ رقيقٌ حادّ، وزهرٌ صغير بين الصفرة والخضرة... وأمّا البحري، فورقه كورق العوسج الأبيض، وهو مثله في صفاته جميعها، لكن ورقه أعرض، في طعمه مرارة، ولا شوك له، منابت قرب البحر، ويُعرف بالقطف البحري.

عمدة الطبيب: ٥٩٩/٢-٦٠٠.

(١) القريص: سبق التعريف به.

(٢) حبُّ الفقد: هو الفنجنكست. عمدة الطبيب: ١٩٤/١.

(٣) حبُّ الحلب: الحلب: يقع على نوعين: أحدهما ورقه كورق الآس، خضرته مائلة إلى الصفرة، أصوله كثيرة رقيقة، وأغصانه كثيرة، قِصَارٌ، رِقَاقٌ، مُشَوَّكة بشوكٍ حادّ كأطراف الإبر، وحبّه كقدر حب الآس وأصغر، لونه أحمر، فإذا نضج، اسودّ. مواضعه بقرب الأنهار وفي الجزائر، ويُصنع منه المكنس الحُرش، ونباته زمن الربيع، وهو نوعٌ من العوسج الأحمر.

(٤) اللؤفا: اللوف: جنسٌ لأنواعٍ تحته، وهو من جنس الكفوف، ومن نوع البصل، وهو ستة أصناف: بُستاني وبري وجبلي، وسهلي، ومنه كبير وصغير. فالبيستاني هو القلقاص. والجبلي يُدعى شجرة الحش، ساقه تعلو نحو ذراع تشبه سِلَخ الحية، رطبة، رخوة، وورقه كورق الخروع، إلا أنّها أكبر وأطول

البرّي<sup>(١)</sup>، والراسن<sup>(٢)</sup>، وهو الزنجبيل البرّي، والكُرّاث البرّي<sup>(٣)</sup>،  
والأسارون<sup>(٤)</sup>، والسُعد<sup>(٥)</sup>، وشبهها.

ورقاً... والسُّهلي، ويُسمّى أرُن، ونوع آخر يعرف بالبطي، ونوع آخر يُعرف  
بالبصلي. ومن أنواعه أيضاً: الغبّالة والحدّوان، وهو المدلوكة وهو كفّ الهِرّ،  
وكفّ السبع. عمدة الطبيب: ٤٦٣/١-٤٦٥.

(١) السلجم: سبق التعريف به.

(٢) الراسن: نبات من نوع الجنبّة، له ورق كورق الخس أو ورق اليبروح في  
خلقتها، إلاّ أنّها أعرض وأطول، وهي جعدة كورق المرو في جُعودته  
وخضرته، لاصقٌ بالأرض... عليها رؤوس كرؤوس الهندباء البرّي؛ منابته  
الجبّال الباردة، وفي طعمه مرارة. انظر: عمدة الطبيب: ٣٢١/١.

(٣) سبق التعريف به.

(٤) الأسارون: هو من جنس اللبلاب، ومن نوع القسّوس، واسمه باليونانية أسارون  
وبالعجمية أشْرُه، وبالعربية نوغان، والبربريّة القرنة، وعند أهل إشبيلية: اللوبانية.  
وهذا النبات يشبه ورق القسّوس غير أنّه أصغر وأصلب، وخضرها مائلة إلى السواد  
والغبرة، ولها أغصان رقاق مُزوّاة ترتقي في الشجر وتتعبّ عليها، وتتعلق بها،  
وزهرها فرفيريّ اللون، وأطراف زهره تشبه رؤوس البراطيل تطلع في زمن الربيع،  
ويخلّفه جماعة مثل ثمر الكبر، مُعرّقة فيها بذّر يشبه بذور ورد الزينة، وأصوله مثل  
أصول الثيل كثيرة مُعقدة. انظر: عمدة الطبيب: ٨٠/١-٨١.

(٥) السُعد: السُعد (بضم السين والعين): ضرب من التمر. عمدة الطبيب:

٧٣٧/٢.

وتعالج هذه وشبهها وتصلح حتى تفارقها الكيفيّات الرديئة، وتصلح  
للاغتذاء بها. وذلك ممّا يذكر -إن شاء الله تعالى- ويلين أيضاً نوى  
التمر، والنبق<sup>(١)</sup>، وشبهها، والغبراء، والزعرور، وشبهها، ممّا ليس في  
داخلها لبّ حتّى تصلح لأن يغتذى بها في أعوام المجاعة؛ ونذكر ذلك -إن  
شاء الله تعالى-.

اعلم أن بعض ما ذكرناه وما يشبهها، يحتاج إلى إصلاح يسير،  
وبعضها إلى إصلاح كثير، بحسب الطعوم الكريهة التي فيها. ومنها ما  
يُعالج بالإنقاع في الماء العذب بعد ذلك. وبعضها يعالج بالماء مع الخلّ،  
وبعضها بالماء مع الملح، وبغير ذلك ممّا يذكر -إن شاء الله تعالى-.

ومن الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>: "واعلموا أنّ كلّ ما فيه من المنابت البرية  
والبُستانية في جملة أو ثمرته أو أصوله طعمٌ كريهٌ مانعٌ من أكله، مثلُ  
المرارة، والحرافة، وشِدّة القبض، والعُفوصة، والحُموضة، والمُلوحة،  
وشبه ذلك؛ فإنّ هذه الطعومَ وغيرها تزول عنها بإِنقاعها في الماء العذب  
يوماً وليلةً، يُبدّل لها فيه مرّاتٍ، وأقلها مرتين، ثم يطبخ بماءٍ آخر مرتين

(١) النبق: ثمر السِدْرِ البرّي طيّب الرائحة عندما تأكله، في قدر الحمص الكبير  
وأكبر، وفيه حلاوة، والسدر البري منه ما يُسمى الضال، وهو شجرٌ كثيرُ  
الشوك، وشوكه حادٌّ فيه تعقيفٌ كأثّه مخالب طائر، له ورقٌ عريضٌ كورق  
الآس، إلاّ أنّها أطول وألين، وهي مُشرّفة الجوانب، وثمره النبق.

(٢) الفلاحة النبطية: ٦٦٧/١.

أيضاً، يُبدّل له الماء مرّة بعد أخرى، على نحو ما ذكره -إن شاء الله تعالى- فإنّ ذلك يزيل الطعم الكريه.

وأما ما فيه حرافة فقط، لا يخالطها مرارة ولا عُفوصة، مثل البصل، والثوم، والكُرّات، والخردّل الغضّ، وشبهها، فيخلط بالماء الذي يطبخ به خلّ حامض، فإنّه يزيل ذلك عنه.

وأما ما فيه بورقية يشوبها قبض، أو قبض يشوبه ملوحة، فقد يكفيه ويزيل ذلك عنه الماء العذب وحده إنقاعاً وطبخاً. إلّا أن تكون ملوحته غالبية، فيحتاج إلى أن يخلط في الماء خلّ، فإنّ ذلك يُصلّحه. وأما الحموضة، إن أردتم إزالتها عن المنابت الحامضة والثمر الحامض، مثل الحصرم، إذا كبر، فإنّه أشدّ الثمار حموضة، وحمّاض الأترج<sup>(١)</sup>، والرمان الشديد الحموضة، والسفرجل الفج كذلك، والإجاص الفجّ، والباذنجان الشديد الحموضة، وشبهها؛ فينبغي أن تنقع هذه في ماء عذب قد ألقى فيه ملح كثير صافٍ، ثم تطبخ بالماء والملح، ويبدّل لها الماء والملح مراراً؛ فإنّ الحموضة تزول عن هذه كلها بهذا العلاج.

وأما العفص<sup>(٢)</sup> الشديد القبض، فيُسلق بالماء العذب وحده. وما شاب طعمه مرارة وطعم آخر، فيُسلق بالماء والملح، ويُطبخ بالماء الذي قد

(١) الأترج: سبق التعريف به.

(٢) العفص: طعام فيه عفص: بشع وفيه مرارة وتقبض يعسر ابتلاعه.

لسان العرب، مادة (عفص).

أغلي معه دهن سمسم أو دهن بذر الكتّان، أو جميعها. وأما التافه من البقول وأصولها وفروعها، وهو الذي لا طعم له يُنسب إليه، مثل القرع وشبهه، فإن كان كثير المائية، فهو مُغثٍ مثل البقول اللينة؛ وإصلاحه: أن يُطَيَّبَ بالصباغات والأبازير، وإذا قارنه الخلّ والزيت والأبازير، فإنّه يذهب عنه الغثي.

### وأشار صغريث في إصلاح الأشياء الحريفة<sup>(١)</sup>:

"... أن يُزال عنها بالإدهان والإسخان، فإنّ الزيت ودُهْن السمسم والسمن يكسّر حرّافتها وحِدَّتْها الصلبة؛ وذلك بأن تُطبخ على نارٍ جمرٍ، ولا تكون مشتعلةً ببعض هذه الأدهان مع يسيرٍ من الماء العذب، فإنّ الماء يدخل فيها بحرارة النار، ويدخل الدهن معه، فيصلحان تلك الحرافة، ويزيلانها كلّها، يُطبخ ذلك بهما.

فإذا مضى عليها أربع ساعاتٍ، فيداوم طبخه، فإذا ذهبت تلك الطُعومُ عنه، وكان سبيله أن يؤكل مع بعض الماء الذي طبخ به، فاتركوه فيه حتى يبرد، وإن كان يؤكل بعده، فأخرجوه منه وهو حار، ولا يترك في الماء حتى يبرد، فإنّ ذلك أصلح، ويكون أطيب."

(١) الفلاحة النبطية: ٦٦٨/١.

(مع اختلافٍ يسيرٍ بين نصّ الفلاحة ونصّ ابن العوام).

**وقال صغريث<sup>(١)</sup>** - في صفة سلق الخضر والأصول والثمر؛ لتزول عنها كيفياتها الرديئة - "أما ما كان من ذلك فيه صلابة، فإنه إذا هُريق عنه الماء الذي يُسلق فيه أول مرة، فيجعل عليه من الحين ماءً آخر ساخن، وليكن ذلك بعجلة؛ لئلا ينالها برد الهواء، فتصلب، ولأن الماء البارد إذا وقع عليها وهي حارة، رجعت صلابتها إليها، ولم تنضج نضجاً تاماً. وأما ما كان منها قليل الصلابة مثل: الكرّاث، والبصل والثوم، فإذا هُريق عنه الماء الذي سلق فيه، فيُصبُّ عليه، وهو حارٌّ، من سخونة الماء الأول ماءً بارداً، ليُصلَّب. ولا يحتمل تكرير السلق عليه مرّات؛ لأنّه إن لم يفعل ذلك، قهرى، ولم يلحق منه شيء".

**قال<sup>(٢)</sup>**: "ومتى أردتم سلق شيء من البقول، أو الأصول، أو البذور، أو الحبوب أو الثمر، فأحببتم أن تذهبوا طعمه كله، فاطبخوه حتّى يتهرى، وإن أردتم أن تبقى بعض قوته فيه، فلا تبالغوا في طبخه. وأما الطرشقوق<sup>(٣)</sup>، والحرشف والشهدانج، وشبهها، فتسلق سلقة جيدة بالماء

(١) الفلاحة النبطية: ٦٦٨/١ (ونلاحظ أن ابن العوام ينقل الكلام من الفلاحة النبطية بمعناه وليس بحرفيته وهكذا في معظم نقوله).

(٢) الفلاحة النبطية: ٦٦٩/١.

(٣) الطرشقوق: أو الطرخشقوق أو الطرخسنوق: نوع من الجنبه، وهو صنف من الهندباء، وهو الأميرون - على رأي أبي الخير الإشبيلي - وهو صنف من السريس البري.

عمدة الطبيب: ٣٧٣/١.

العذب، ويُلقى عليها شيء من الأباذير. وأما القرّيص، وشبهه، ممّا هو بين الأغذية والأدوية، فإن ورقه وقضبانته وأصله، يُطبخ بالماء العذب؛ حتّى يذهب عنه طعم المرارة، ويُطيب بالصباغ والأباذير، فإنّها تطيبه، ويؤكل".

**وقال صغريث<sup>(١)</sup>**: "ينبغي لأكل البقول البرية، والحريفة من البُستانيّة، أن يأكلها بعد إصلاحها باردةً بصباغ الخلّ، والمري<sup>(٢)</sup>، والزيت، ويجعل أكثر أباذيرها الكزبرة الرطبة واليابسة، أو البقلة الباردة وأغصانها وبذرها، ولُبّ الخس وأصوله وورقه، يُقرن معها، أو يؤكل قبلها أو بعدها؛ فإنّها تقابلها أو تضادها نهاية المضادة. والكزبرة فيها خاصية تقابل جميع الحرافة من كل نبات على العموم، ولا شيء أبلغ منها في ذلك، رطب الكزبرة ويابسها. وأما البقول البرية الحارة الحريفة، فيُطيبها من احتاج إلى أكلها، بالخل المزوج بالماء والمري اليسير، والزيت، ويأكلها باردة، ولا يُلقى عليها شيء من البذور المُسخنة، فإن ذلك يزيد لها حدة".

(١) الفلاحة النبطية: ٦٧٢/١-٦٧٣.

(٢) المَرّو: في الفلاحة النبطية المري (بالياء) وعند ابن العوام أوردتها عن نص الفلاحة المرو (بالواو)، وهذا ما يوافق اشتقاقها ومعناها في لسان العرب، فالمرّو: شجر طيب الريح. والمرّو: ضرب من الرياحين. لسان العرب، مادة (مرا).

قال أنوحا عليه السلام<sup>(١)</sup>: "إن عدهم الحبوب والتمر من الشجر المثمر، فخذوا من أوراق الشجرة المثمرة وزهرها، ما غَضَّ ورطب منها، ومن أغصانها، ولُبَّوبِ أغصانها، وأضيفوا إليها من البقول والحشائش المأكولة ما قدرتم عليه، فاسلقوا الجميع بالماء والملح جيّداً، ثم جَفِّقُوهُ من ذلك الماء قليلاً، وكُلُّوه إمّا بالملح وحده، أو بالحلالة وحدها، إمّا مطبّيةً ببعض الأدهان، ولا تستعملوا، في هذا الخلّ، فإنّه إنّما يُستعمل في أصول النباتات التي فيها غلظ وأرضيّة كثيرة لِيُلَطِّفَهَا الخلّ. وأما الأوراق، فإنّها أقلُّ أرضيّة من تلك، فكُلُّوها مع الزيت والملح، فذلك كافٍ في تلطيفها، ولا تقرّبها الخلّ البتّة".

قال<sup>(٢)</sup>: "واعلموا أنّ كل ورق من الشجر والبقول وغيرهما من جميع النباتات كانت فيه لزوجة ورطوبة علكة غليظة، فهو أغلظ والسّم بأبدان الناس من التي هي بخلاف ذلك.

وكذلك ما كان منها ليس في طعمه مرارة ولا حرافة، فهو أغذى وأنفع وأصلح ممّا فيه ذلك.

وهذا المعنى عام للورق والأغصان والبذور وغير ذلك".

(مع اختلاف يسير بين نص ابن العوام ونص الفلاحة النبطية).

قال<sup>(١)</sup>: "وأوراق الكرم تُجَفَّف، وتُطحن، وتخبز، وتؤكل. وكثيرة من هذه الأوراق خاصة، ربّما استُفّت من بعد طحنها سفاً، وربما لتّوها بالأدهان والدُسُومات، وأكلوها مثل الفتيت، وشربوها مع الماء. وهذا يُعمل في القحط الشديد والمجاعة العظيمة.

ومن قول كليّ -في إصلاح ثمر الأشجار- قال<sup>(٢)</sup>: "وأقول قولاً كليّاً مُجَمَّلاً إنّ كلّ شجرة لها حِمْلٌ مأكول، فليصنع منه الخبز، ويُساق -على ما وصفناه في عمله- وكلُّ شجرة لها ثمرٌ غيرٌ مأكول، فليلتقط ثمرها، ثم ينظر أيُّ الطعومِ أغلبُ عليه، ويُعالج إزالة ذلك عنه -بما وصفناه بمثل ذلك- فإذا زايَلَتْها الطُعومُ الكريهة، فتُجَفَّف، وتُطحن، وتُخبز، وتؤكل".

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(٣)</sup>: "والخبز المتخذ من حمل الشجر المأكول، أغذى وأدوم بأبدان الناس، وأردؤها ما كان من حمل شجرٍ برّي".

\*\*\*

(١) الفلاحة النبطية: ٦٤٦/١ (مع اختلاف يسير بين نص ابن العوام ونص الفلاحة النبطية).

(٢) الفلاحة النبطية: ٦٤٥/١.

(٣) أحلّ بهذا القول كتاب الفلاحة لأبي الخير الإشبيلي.

## [الـ] فصل [الثاني عشر]

### [تبييس النوى وعمل الخبز منه]

قال قوثامي<sup>(١)</sup>: [إِنَّ يَنْبُوشَادَ الْفَاضِلَ لِأَهْلِ زَمَانِهِ وَمَنْ بَعْدَهُمْ]<sup>(٢)</sup>  
عَلَّمَنَا جَمْعَ نَوَى ثَمْرِ النَّخْلِ وَالثَّمَارِ كُلِّهَا مِنَ الْأَشْجَارِ الْمُثْمِرَةِ، وَتَلْيِينِهَا  
وَدَقِّهَا، وَطَحْنِهَا، وَاتِّخَاذِ الْخَبْزِ مِنْهَا، فَقَالَ: إِنَّ النَّوَى الْكَائِنَ دَاخِلَ ثَمْرِ  
الْأَشْجَارِ يَجْرِي بِجَرَى الْبَذْرِ ذَوَاتِ الْبَذْرِ مِنْ كَبِيرِ النَّبَاتِ وَصَغِيرِهِ،  
[وَيُعَالَجُ النَّوَى حَتَّى يَلِينَ، وَيَعْمَلُ مِنْهُ الْخَبْزُ، وَيُؤْكَلُ]<sup>(٣)</sup>. أَمَّا مَا لَيْسَ فِي  
دَاخِلِهِ مِنْهَا لَبٌّ، فَصِفَةُ الْعَمَلِ فِي ذَلِكَ: أَنْ يُؤْخَذَ نَوَى التَّمْرِ وَشَبْهُهُ، فَيَنْقَعَ  
فِي الْمَاءِ الْعَذْبِ فِي إِنَاءٍ، وَلِيَكُنْ مَعَهُ مِلْحٌ، لِيُوصَلَ الْمِلْحُ الْمَاءَ إِلَى دَاخِلِ  
جَسْمِ النَّوَى، وَيَتْرَكَ كَذَلِكَ أَيَّاماً حَتَّى يَيْتَلَّ، ثُمَّ ادْلُكُهُ بِالرَّاحَتَيْنِ وَالْيَدَيْنِ  
مَرَّاتٍ دَلَكاً كَثِيراً فِي الْمَاءِ وَالْمِلْحِ، ثُمَّ انصَبُوا الْإِنَاءَ عَلَى النَّارِ، وَأَوْقِدُوا تَحْتَهُ  
النَّارَ بِالْحَطْبِ وَقوداً دَائِماً مِثْلَ إِسْخَانِ الشَّمْسِ وَالْهَوَاءِ، سَوَاءً.

وَأَدْبَعُوا طَبْخَهُ كَذَلِكَ وَامْزَجُوا الَّذِي أَنْقَعْتُمُوهُ فِيهِ مَعَ الْمِلْحِ بِشَيْءٍ  
مِنَ الْخَلِّ، لِتَتَفَرَّقَ أَجْزَاؤُهُ مَعَ الْمِلْحِ بِجَذْبِهِمَا. وَلَا يَزَالُونَ يَطْبَخُونَهُ طَبْخاً  
رَقِيقاً دَائِماً، حَتَّى تُجَرَّبُوهُ، فَإِذَا لَانَ وَصَارَ قَرِيباً مِنَ الْعَجِينِ، فَإِنَّهُ يَصِيرُ

---

(١) النص كله في الفلاحة النبطية: ٦٥٧/١-٦٥٨ (مع بعض التغيير من ابن العوام).

(٢) ما بينه المعقوفتين زيادة من الفلاحة النبطية أضفناه لتمام السياق.

(٣) ما بينه المعقوفتين زيادة من الفلاحة النبطية.

كذلك، بِحُسْنِ التَّائِي لِلْعَمَلِ، وجودة سياقته والدلك والطبخ والإسخان، وكلّما نقص الماء في الطبخ، فيزداد ماءً حاراً لا بارداً، حتى يرجع الماء إلى الحد الأول، أو يُدخلوا عليه الماء قليلاً قليلاً؛ لئلا يبرد الهواء في حال سُخُونَتِهِ، فَإِنَّهُ إِذَا بَرَدَ وَهُوَ حَارٌّ، اشْتَدَّ وَتَلَزَزَ. فَإِذَا رَأَيْتُمُوهُ قَدْ لَانَ، فَزِيدُوهُ مِلْحًا، قَلِيلًا قَلِيلًا، حَتَّى يَصِيرَ مَائُهُ شَدِيدَ الْمُلُوحَةِ، ثُمَّ خَذُوا إِنَاءً آخَرَ، فَصُبُّوا فِيهِ مَاءً، وَأَلْقُوا فِيهِ مِلْحًا وَخَلًّا، وَاطْبَخُوهُ وَحْدَهُ حَتَّى يَغْلِي الْمَاءُ جَيِّدًا، ثُمَّ انْقَلَبُوا إِلَيْهِ ذَلِكَ النَّوَى مِنْ إِنَائِهِ الْأَوَّلِ إِلَى هَذَا الْإِنَاءِ الثَّانِي بِسُرْعَةٍ. مُرَادُنَا بِذَلِكَ أَلَّا يَبْرُدَ النَّوَى أَلْبَتَّةَ، بَعْدَ أَنْ قَدْ سَخَنَ، فَيَفْسَدَ. وَافْعَلُوا بِهِ هَكَذَا فِي مَدَّةِ أَيَّامٍ طَبَخَهُ مِنْ تَجْدِيدِ الْمَاءِ وَالْمِلْحِ وَالْخَلِّ عَلَيْهِ، وَنَقَلَهُ مِنْ إِنَاءٍ إِلَى إِنَاءٍ، وَلَيْسَ تَحْتَاجُونَ إِلَّا إِلَى إِنَائَيْنِ فَقَطْ، فَإِنَّهُ يَصِيرُ بِهَذَا ذَلِكَ النَّوَى كَالْعَجِينِ فِي اللَّيْنِ. فَإِذَا عَلِمْتُمْ أَنَّهُ صَارَ فِي اللَّيْنِ عَلَى حَدِّ يُمْكِنُ فِيهِ أَنَّهُ إِذَا ذُقَّ بِأَنْ يَصِيرَ قِطْعَةً وَاحِدَةً، فَأَخْرِجُوهُ حِينَئِذٍ مِنَ الْإِنَاءِ، فَإِذَا عَلِمْتُمْ بِالِاخْتِبَارِ أَنَّهُ صَارَ كَالْعَجِينِ يُمْكِنُ فِيهِ الْمَضْغُ وَالْبَلْعُ، [فَاسْلُقُوهُ بِالْمَاءِ الْعَذْبِ، حَتَّى يَزُولَ عَنْهُ طَعْمُ الْخَلِّ وَالْمِلْحِ] <sup>(١)</sup>، ثُمَّ ذُقُّوهُ حَتَّى يَصِيرَ قِطْعَةً وَاحِدَةً، وَيَدْخُلَ بَعْضُهُ فِي بَعْضٍ، ثُمَّ فَتُوهُ حِينَئِذٍ حَتَّى تَتَفَرَّقَ أَجْزَاؤُهُ، وَجَفَّفُوهُ، وَاطْبَخُوهُ، حَتَّى يَصِيرَ دَقِيقًا يَخْبَزُ كَمَا وَضَّحْتُ لَكُمْ".

"وله وجه آخر من العمل أقرب مما مضى، وهو أن تدقّوه على هيئة نوى كما خرج من الثمرة، حتى إذا تكسّر، وصار قطعاً، فادهنوه

بزيت اعتصم من زيتون أخضر فجّ، ثم اطحنوه بالماء والملح والخل، فإنّه يلين. وإن أدمتم هذا عليه، فحففوه جفّواً يمكن فيه أن تتفرّق أجزاؤه. وإن طحنتموه نوى كما هو، ثم طحنتموه. فهذا عمل الدقيق من النوى بالتدبير بالأدوية السملية ثم المصحفة" <sup>(١)</sup>.

"وله وجه آخر أقصر وأقرب مدّة، وأقلّ تعباً" <sup>(٢)</sup>، وهو أن يؤخذ النوى فيكسر، ويُغسل بالماء الحار غسلاً جيّداً ويُلقى في إناء كبير من حجر أو مسّ، ويُلقى عليه بوزق ونطرون وشيء من أصول اليبروح بعد أن يُدقَّ دَقّاً ناعماً، ويُلقى على كل مكوك من النوى وزن درهمين من أصل اليبروح، ويُغمر الجميع بماء ممزوج بخل وملح، ويُطبخ طبخاً جيّداً بنارٍ لينة متوسطة، فإنّه يلين في طبخ يوم وأرجح قليلاً. أو يُلقى النوى في إناء، ويُؤخذ من أصل الفجل الأبيض لكل مكوك من النوى من خمسة دراهم إلى عشرة دراهم، بعد أن تُرَضَّضَ الفجل جدّاً، ثم يُلقى على النوى، ويخلط بالماء حتّى ينطبخ كل ما به، ثم يغمر بالماء الممزوج بالخل، ويُطبخ بنارٍ طبخاً دائماً، فإنّه يلين في يوم، وفي يوم آخر. ثم يطبخ إذا لَانَ

(١) الفلاحة النبوية: ٦٥٨/١.

(٢) عبارة الفلاحة النبوية هي: [فأمّا عمله في سياقة تدبيره إلى أن يصير دقيقاً على سبيل ما يُعمل فيه بخاصية عمل، فإنّه أقرب ممّا قلنا وأقصر منه مدّة]. ويلاحظ أن ابن العوام كثيراً ما يُغيّر بعض العبارات، وينقلها لنا بألفاظه لا بألفاظ من ينقل عنهم.

(١) ما بين المعقوفتين زيادة من ابن العوام.

## [أ-] فصل [الثالث عشر]

### [تليين النوى مما في داخله لب لعمل الخبز منه]

ومن الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: "وأما تليين النوى التي في داخلها لب، مثل: نوى الخوخ، والفسق، واللوز، والبندق، وما أشبه هذه التي هي ذوات اللب، وحول اللب جسم يابس خشن محيط به، ينبغي أن يُستخرج ما في داخل هذه كلها، فتعزل، ويُؤخذ ما حولها، ويُعمل به - كما وصفنا في عمل النخل - إلى أن تلين، ثم يُيسس، ثم تُطحن، ويُخبز، وأدوية هذه كلها لبوها، فإنه إن طُرِحَ على الكثير منها المقدار اليسير من لبوها، لئنهما تلييناً بليغاً، حتى يمكن من أنفسها العمل. وليُسَقَّ جميعُ هذه في الطبخ السياقة التي وصفنا، فإنه يبلغ بها المراد منها". - إن شاء الله تعالى -.

ومن الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>: "إذا فرغتم من علاج ما تُريدون أكله منها بالتليين، فاغسلوه من الأدوية التي لئتموه بها؛ أما بالطبخ، فهو أجود، أو بالعسل مراراً بالماء العذب، وتكررون ذلك حتى تزول الملوحات والحموضات وغيرها، وطعم ما أدخلتم عليه، ولا يبقى فيه من ذلك شيء، فإذا صار إلى هذا الحد من البقاء، فاستعملوه فيما تريدون". - إن شاء الله تعالى -.

بالماء القراح وحده، حتى يتغسل مما تلوث به في طبخ من الأدوية المذكورة، ثم يجفف، ويُطحن، ويُخبز على الطابق. وإن جمع أصل الفجل مع أصل اليبروح، وألقيا على النوى، وغمرا بالماء والملح، وألقي عليه شيء من نظرون لكل مكوك وزن ثلاثة دراهم نظرون، وطبخ طبخاً جيداً، جففه ذلك، ويتمكن فيه الطحين<sup>(١)</sup>.

وجه آخر، وهو دواء قديم قوي للنوى، ولما هو أصلب: يُعْتَصَر من ماء الأثرج الحامض قدر الحاجة، وتضيفون إليه خلّ الأرز مثله، واجعلوهما في إناء، وخضخضوهما حتى يختلطا، وألقوا عليهما من زبد البحر، ومن النشادر مسخوقين، لكل رطل وزن ثلاثة دراهم، وخضخضوه دائماً، ثم اتركوه للشمس ثلاثاً، ثم اغمروا به ما تريدون، لتليينه، واجعلوه في شمس حارة، حتى يلين ذلك الذي تُريدون تليينه، فإنه يلين، ويتعجن، ويلين النوى والقشور والحبوب.

وهذه الوجوه كلها قد يختص بها نوى النخل وغيره، وما أشبه، مثل: نوى النبق، والغبيراء، والزعرور، والسبستان، وشبهه، مما ليس في داخل نواه لب يؤكل.

\*\*\*

(١) الفلاحة النبطية: ٦٥٩/١.

(٢) الفلاحة النبطية: ٦٦٢/١.

(١) النصُّ كله في الفلاحة النبطية: ٦٥٨/١-٦٥٩ (مع اختلاف بسيط).



ومن الفلاحة النبطية أيضاً<sup>(١)</sup>: "وَمِمَّا يُخْتَبَزُ مِنْهُ، خُبْزُ الزَّيْبِ وَنَوَاهُ، وَنَوَى الْعَنْبِ، إِذْ الْعَنْبُ وَالزَّيْبُ مَعَ الْحَبِّ الَّذِي فِي دَاخِلِهِمَا، يُغَذِّيَانِ الْبَدَنَ غِذَاءً يُقِيمُ الرَّمَقَ. وَالْحَبُّ الَّذِي فِي دَاخِلِهِمَا إِنْ طُحِنَ، وَجُمِعَ مَفْرَدًا، وَخُبِزَ، كَانَ مِنْهُ خُبْزٌ يُغَذِّي. وَكَذَلِكَ لَوْ يُيَسَّ الزَّيْبُ أَفْضَلَ تَجْفِيفٍ - كَمَا وَصَفْنَا - وَطُحِنَ مَعَ حَبِّهِ، لَكَانَ مِنْهُ خُبْزٌ أَغْذَى مِنَ الَّذِي يَكُونُ مِنَ الْحَبِّ مِنْهُ وَحْدَهُ، وَأَطْيَبَ طَعْمًا، وَأَقْلَّ إِضْرَارًا. وَمَتَى خَلَطْتَ أَوْرَاقَ الْكَرَمِ وَمَعَالِيقَهُ، فَجَفَّفَهُ مَعَ الزَّيْبِ الْمُجَفَّفِ، وَاطْحَنَ الْجَمِيعَ، وَاخْبِزْ، بَعْدَ لَتِّ دَقِيقِهِ بِأَحَدِ الْأَدْهَانِ، أَوِ الْأَسْمَانِ، أَوِ الشَّحُومِ، اغْتَذَى بِهِ عِنْدَ الضَّرُورَةِ، وَغَدَا غِذَاءً صَالِحًا".

"وَمِمَّا يُخْتَبَزُ مِنْهُ خُبْزٌ عِنْدَ الضَّرُورَةِ، السَّعْدُ، وَهُوَ نَبَاتٌ يَنْبِتُ فِي الْقَفَارِ، وَفِي الْجَزَائِرِ لِنَفْسِهِ، لَا يَفْلَحُ أَبَدًا بِفَلَاحَةِ النَّاسِ لَهُ. لَهُ وَرَقٌ أَدْقُ مِنْ وَرَقِ الْكُرَّاثِ الْبَابِلِيِّ، طَوَالٌ، تَرْتَفِعُ مِنَ الْأَرْضِ كَأَنَّهُ حَمَلُ الزَّيْتُونِ، وَمِنْهُ مُطَاوِلٌ، إِلَّا أَنَّ الْمَطَاوِلَ مِنْهُ أَكْثَرُ مِنَ الْمَمْدُودِ. وَهُوَ طَيِّبُ الرَّائِحَةِ، وَهُوَ قَابِضٌ شَدِيدُ الْقَبْضِ، مُعَفِّصٌ لَجَمِيعِ مَا خَالَطَهُ. وَقَدْ تَقَشَّرَ أَصُولُهُ، وَتُدَقُّ، وَتُطْحَنُ، وَتَسْتَعْمَلُ فِي الطَّيْبِ، وَفِي إِزَالَةِ الرُّوَاحِ الْكَرِيهَةِ، وَأَيُّ شَيْءٍ أَرَدْتَ أَنْ تَمْحُو رَائِحَتَهُ، فَاْمُحْهَا بِأَصُولِ السَّعْدِ، فَإِنَّهُ يَذْهَبُ.

وإصلاحه: أن يُطْبَخَ بِالماء والملح، وينقص عنه الماء، ويكرّر عليه هذا مراراً، فَإِنَّ مرارة أصله تخفّ أكثرها، وتؤخذ بعد زوال أكثرها من الجوز، فيُقَشَّرُ عنه قشره الرقيق الداخل كله، ويُدَقُّ لُبُّهُ مَعَ الملح، ويطبخ بالماء والخلّ، حتى يكاد أن يجفّ، ثم يُخْلَطُ بِأَصُولِ السَّعْدِ الَّتِي قَدْ طَبَخْتَ بِالماء والملح - كما تقدّم - وهي يابسة، وتُحَرَّكُ بِالْيَدَيْنِ حَتَّى تَخْتَلَطَ جَيِّدًا، ثُمَّ تُلْقَى فِي إِنَاءٍ، وَتَصِيرُ عَلَى النَّارِ إِلَى أَنْ يَبْقَى مِنْهُ أَدْنَى نَدَاوَةٍ، ثُمَّ يَزَالُ عَنِ النَّارِ، فَإِذَا بَرَدَ، لُتَّ مَعَ الزَّيْتِ الطَّيِّبِ بِمَقْدَارٍ كَافٍ، وَفُرِكَ فُرْكَاً كَثِيراً، وَبُتِرَكَ مُغَطًى مِنَ التَّرَابِ يَوْمًا وَلَيْلَةً، ثُمَّ يُؤْخَذُ، وَقَدْ زَالَتِ الْكَرَاهَةُ كُلُّهَا عَنْهُ؛ فَيُخْلَطُ حِينَئِذٍ بَبَعْضِ أَدَقَةِ الْحَبُوبِ الْمُقْتَاتَةِ، وَيُخْبَزُ، فَإِنَّهُ يَكُونُ مِنْهُ خُبْزٌ صَالِحٌ فِيهِ بَقِيَّةٌ مِنَ مَرَارَةٍ وَقَبْضٍ، يَزِيلُهُمَا عَنْهُ أَكْلُهُ بِالْأَسْمَانِ وَالْأَدْهَانِ وَالتَّرْدُ فِي مَرَقِ الطَّبِيخِ بِاللَّحْمِ السَّمِينِ وَالزَّيْتِ، أَوْ يُثَرَّدُ وَيَصَبَّ عَلَيْهِ الزَّيْتُ أَوَّلًا، وَيُقَلَّبُ حَتَّى يَخْتَلَطَ الزَّيْتُ بِهِ جَيِّدًا؛ فَإِنَّ الزَّيْتُ وَالْجُوزَ الْمُقَشَّرَ مِنْ قَشْرَتِهِ وَدَهْنِهِ - كما وصفنا - يُزِيلَانِ مَرَارَةَ هَذِهِ الْأَصُولِ كُلَّهَا وَزَعَارَتَهَا، وَإِنْ خَلَطَ بِالزَّيْتِ وَدُهْنِ السَّرِجِ، وَخَلَطَ بِهِمَا يَسِيرٌ مِنْ عَسَلٍ، كَانَ ذَلِكَ أَبْلَغَ فِي إِزَالَةِ كُلِّ مَرَارَةٍ. وَإِنْ جُمِعَ السَّرِجُ وَالزَّيْتُ وَالْجُوزُ الْمُقَشَّرُ مِنْ قَشْرَتِهِ مَعَ الْعَسَلِ، وَخُلِطَتْ هَذِهِ مَعَ هَذِهِ الْأَصُولِ، كَانَ أَذْهَبَ عَنْهَا الْمَرَارَةُ وَالزَّعَارَةُ وَكَرَاهَةُ الطَّعْمِ. فَلْيَعْمَلْ بِهَا هَكَذَا مِنَ الطَّبِيخِ بِالماء والملح أولاً، ثُمَّ طَبَخَهَا بِالماء الْعَذْبِ وَحْدَهُ، حَتَّى تَخْرُجَ الْمُلُوحَةُ مِنْهَا؛ فَإِنَّهَا [إِنْ] خَرَجَتْ، خَرَجَتْ مَعَهَا أَجْزَاءٌ مِنَ الْمَرَارَةِ. فَإِنْ كَرَّرَ ذَلِكَ مَرَارًا، زَالَتِ الْمَرَارَةُ كُلُّهَا أَوْ أَكْثَرُهَا. فَلْيَدْخُلْ عَلَى ذَلِكَ الْأَدْهَانِ الْمَذْكُورَةِ

(١) الفلاحة النبطية: ٦٤٦/١.

مخلوطة بالحلاوة والعسل، فتقلعها كلها، وتعمل بها - كما وصفنا - فإنها تطيب وتنساغ لأكلها"<sup>(١)</sup>.

"وَمِمَّا يُخْبِزُ عِنْدَ الضَّرُورَةِ، الْأَسَارُونَ، وَهُوَ نَوْعٌ مِنْهَا، مَا إِذَا عُنْتُ، يَعْمَلُ أَصُولًا كَبَارًا كَغَلِيطِ الْقَتَاءِ.

ومنها مثل غلظ الأصابع لها عُجْرٌ وَعُقْدٌ؛ وهي طيبة الريح، في طعمها مرارة وحرافة يسيرة طيبة.

وإصلاح هذه خفيف يسير التعب، قصير المدة، وقوته حارة، محللة، مسخنة. فإزالة ذلك الطعم عنها بالإصلاح وقرب الأمر بها.

وقد يخرج من أصوله - إذا سُلِقَ بالماء - ماءٌ طيب الرائحة جداً.

فإذا تم صلاحها، وذهبت الروائح عنها، فإنها تلين بذلك الإصلاح؛ فتخفف وتطحن، ويخبز منها خبز، بعد خلطها بدقيق الشعير والحنطة.

وإصلاحها: أن يسلق أصول ما هو منها شديد التغير بالمطعم، بالماء والملح، وما هو أقل من ذلك بالماء العذب مراراً، حتى يعذب مطعمها، وتستعمل"<sup>(٢)</sup>، إن شاء الله تعالى -.

(١) الفلاحة النبطية: ٦٢٩/١ - ٦٣٠ (مع بعض التغير في الكلمات والزيادة من ابن العوام).

(٢) الفلاحة النبطية: ٦٣٣/١ - ٦٣٤.

وَمِمَّا يُوَكَّلُ حَبَّهُ، بَعْدَ إِصْلَاحِهِ، حَبُّ شَجَرِ الْمَحْلَبِ<sup>(١)</sup>، وَهِيَ شَجَرَةٌ بَرِّيَّةٌ اتَّخَذَهَا النَّاسُ فِي الْبُسْتَانِ، فَجَاءَتْ بِجَيِّدٍ حَسَنًا، وَهِيَ إِذَا عَلِقَتْ فِي الْأَرْضِ وَلَوْ بِالْيَسِيرِ، نَمَتْ وَتَزَايَدَتْ، فَلَا تَكَادُ تَنْعَطِبُ وَلَا تَهْرُمُ، إِلَّا أَنْ يِنَالَهَا عَطَشٌ شَدِيدٌ، فَيَيْسَ مِنْهُ شَجَرُهَا.

وحب هذه الشجرة يُسَمَّى حَبَّ الْمَحْلَبِ، وَهُوَ عَطِرُ الرَّائِحَةِ، وَيُعْمَلُ مِنْهُ مَعَ الْأَفَادِيهِ طِيبٌ يُطَيَّبُ بِهِ. وَالْبَرِّي مِنْهُ أَحَدُ رِيحًا، وَأَطْيَبُ مِنَ الْبُسْتَانِ، وَقَدْ يَأْكُلُ حَبَّهُ الْمَشَايخُ وَالْمَرْطُوبُونَ، فَيَسْتَطِيبُونَهُ، وَيَنْتَفِعُونَ بِحَرَارَتِهِ بَعْدَ إِصْلَاحِهِ.

وإصلاحه: بأن يطبخ بالماء العذب مرتين، فتخف رائحته أيضاً، ويُردد بالطبخ مرةً بالماء، ومرةً بالخل، حتى يخرج طعمه كله ومرارته في الماء. فإذا ذاقوه، ولم يجدوا فيه مرارة ولا دهنيةً بيّنةً، طبخوه بالماء العذب، ثم التمر ويسير من ملح حتى ينفد الماء ويذهب. ويجذب الحب الحلاوة من

(١) حبّ المحلب: المحلب ضروب منه أسود وأبيض وأخضر، وكبير وصغير، ورقه كورق الحناء، ولونها أخضر إلى الصفرة ظاهراً برّاق لَمَاع، وباطنها ليس كذلك. له خشبٌ كخشب التوز أو القراسيا. له زهرٌ دقيقٌ أبيض كزهر الآس، في عناقيد صغار، يظهر في مارس، ويتعري من ورقه في زمن الشتاء، وله صمغٌ كصمغ القراسيا، أحمر، عطر الرائحة، منابته في المواضع الرطبة منها. له حبٌّ في عناقيد تُشبه ثمر الحبة الخضراء، فإذا نضج، اسود. في طعمه حلاوة مع طيب رائحة، يستعمل في الأشنانين والعُمر والطُوب.

انظر: عمدة الطبيب: ٤٧٥/١ - ٤٧٦.

## [الـ] فصل [الرابع عشر]

### [صفات الأشجار ونُعوُثُها]

قد تقدّمت أسماء الأشجار والمنابت في باب التركيب وفي غيره،  
ونذكر الآن صفاتها ونُعوُثُها، منها:

#### [١. البُطم:]

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(١)</sup>، وغيره<sup>(٢)</sup>: هو شجرة الحبة الخضراء،  
وهو عند الأطباء صنفان: برّيّ وبُستانيّ. فالْبُستاني هو البطم على الحقيقة.  
وثمرته هي الحبة الخضراء. والبرّي هو الضرو<sup>(٣)</sup>.

(١) انظر: عمدة الطبيب: ١/١٠١، ٥٤٦.

(٢) انظر: الفلاحة النبطية: ١/١٥٩.

(٣) الضرو: من جنس الشجر، وهو أربعة أصناف: أحدها البُطم، وهو أعظمها  
خشباً وأعرضُها ورقاً، وهو الضرو البُستاني، وهو شجر الحبة الخضراء. له  
ورقٌ يُشاكل ورقَ الضرو، لكنّها أعرض وأعظم وأطول، وأطرافها مائلة إلى  
التدوير، وثمره في عناقيد كعناقيد الضرو، لكنّها أعظم وأكبرُ حبّاً. عليه قشّر  
أخضر كثير الدهنية، عطر الرائحة، مائل إلى السواد. منابتة الجبال  
المحصّبة، والمواضع الظليلة منها.

ومنه نوع آخر وهو شجر المَصْطَكي، ومنه نوع آخر، ورقه متين  
أطول من ورق الآس، وهذا النوع يعرف بالضرو الأسود. ومنه نوع آخر،  
ورقه كورث الآس، خضرته مائلة إلى الصُفرة، وله حبٌّ في عناقيد صغار.

التمر. ويُردّدوه هكذا حتى يخلو؛ فإذا ذاقوه فوجدوه حلواً، قطعوا عنه  
الطبخ، وجفّفوه في الهواء. فإذا جفّ، أكلوه مع الخبز، وهو يُسَخِّن البدن.  
قال آدم - عليه السلام -<sup>(١)</sup> وغيره: وإصلاح المنابت وثمارها حتى تُخبز،  
وتؤكل، ويغتذى به، ركنٌ عظيمٌ من أركان منافع الناس، [يُقيم]<sup>(٢)</sup> لهم  
أودهم في الجذب والقحوط وعوز الإمكان من المأكولات الجياد المألوفة،  
ويكون فيه سداد من عوز إلى زوال الجذب والقحط". بمشيئة الله  
تعالى.

وقد تقدّم في مواضع متفرقة من هذا الكتاب عمل الخبز من الحبوب  
والفواكه، فتأمّله، واجمعه إلى هذا، تجده كافياً، وقسْ عليه ما يُشبهه،  
تُصيب - إن شاء الله تعالى -.

\*\*\*

(١) الفلاحة النبطية: ١/٦٤٦-٦٤٧. والقول منسوبٌ إلى نوح أو "أنوحا".

(٢) أضفناها لتمام السياق.

**قال أبو حنيفة<sup>(١)</sup>:** "الضرو: من شجر الجبال. قال: وأخبرني أعرابي من أهل السراة، قال: شجر الضرو عندنا مثل شجرة البلوط، إلا أنها أنعم، ويضرب أطراف ورقها إلى الحمرة، وهي لينة، وتثمر مثل عناقيد البطم، إلا أنها أكبر حباً، وإذا أدرك شأبه الحمرة، وكذلك الورق".

**وفي الفلاحة النبطية<sup>(٢)</sup>:** "البطم يُسمّى شجرة الجنة الخضراء، وهي شجرة خضراء العيدان إلى السواد، وتحمل حباً أخضر يُسمّى الحبة الخضراء، وأكثر منابتها في الجبال، وعلى الحجارة والصخر، وتثقب بعروقها الحجارة الصلبة، وتوافقها لذلك. وتنجب في البرية الخصبة الصلبة والمزرعة، التي هي بين التراب والحجارة. ولا تفلح في الأرض الرخوة ولا التربة، ولا في المتغيرة الطعم إلى آخر الطعوم. ولا يوافقها الماء العذب الخفيف، بل الماء الأرضي الغليظ في قوامه الكثير اللزوجة، وليس يحتاج إلى كثير علاج، ولا يوافقها كثرة الماء في البساتين، ولا الأرض السليمة الطيبة.

---

ومنه نوعٌ كالسابق إلا أنه أصغر ورقاً وأرق. ورقه متكاثف على الأغصان جدّاً، وأغصانه لينّة وهو شبه الرّيحان المشرقي.

عمدة الطبيب: ٥٤٦/١-٥٤٧.

(١) كتاب النبات، أبو حنيفة الدينوري: ٩٧/٢.

(٢) الفلاحة النبطية: ١٥٩/١-١٦٠.

وهي تعظم جدّاً في الجبال، وحيث الصلابة والقشف<sup>(١)</sup>، ومضى عرض لها نقصانٌ من قشرها أو ذبول، فيصّب في أصلها الماء الحار المسخن بالنار، ويُجعل فيه -قبل أن يُسخّن- شيءٌ من الحبة الخضراء، أو من ورق الآس الرطب، أو حب الآس؛ فإن الآس صديق هذه الشجرة، وهي صديقتها، وكل واحد منهما يحب صاحبه، فإذا لامسه أو جاوره، قواه وفرح به. وهي تُمرر الأرض التي ينبت فيها وتفسدها، وكما تُمررها وتفسدها، تحميها مع ذلك، إذا طال مكثها فيها. وكذلك الآس إذا بقي في أرضٍ سنين كثيرةً، انقلب طعمُ تربها إلى المرارة، حتى تحتاج إلى العلاج في إزالة الطعم المرّ عنها، حتى يصلح أن يزرع فيها".

**وقيل<sup>(٢)</sup>:** إن هذه الشجرة تطرد الدودَ عما يُجاورها من نباتٍ سبيلُه أن يتدوّد، فإنه لا يتكون فيه الدود، ولا يقربُه شيءٌ من الدبيب والضرر.

**قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(٣)</sup>:** الضرو: خمسة أنواع: منها ما له ورقٌ عريضٌ في قدر ورق الرّيحان المشرقي<sup>(٤)</sup> العرض، ومنه ما له ورقٌ دقيقٌ مثل ورق الآس الدقيق. وخشبه جعدٌ. ومنه عريض الورق، أدهم اللون

---

(١) القشف: يُس الطعام. والمقصود هنا الأرض اليابسة الجافة.

(٢) الفلاحة النبطية: ١٦١/١.

(٣) انظر: عمدة الطبيب: ٥٤٦/١-٥٤٧.

(٤) ورَدَت عند ابن العوام: الشعرى، وهو تحريف.

في لون ورق الخروب أو الزيتون، وعُودُه أخضر وهو الضرو الأسود. ومن أنواعه: البُطْم، وهو شجرة الحبة الخضراء، أعظم شجراً، وأكبر ورقاً، وأعطر ريحاً، وأجلّ جناءً من الضرو، وهو كثيرٌ بناحية إشبيلية.

ومن الضرو: نوع أدهم، عريضُ الورق، مدور الأطراف. يقال: إنَّ فيه تكون المصصكى.

## [٢.] والكتم:

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(١)</sup>: هو ثلاثة أنواع: منها ما له ورقٌ عريضٌ مثل ورق الذي ينبت في شعراءَ قصرَبان، وهو يعلو كثيراً، ويأخذ من التدويج، وورقه مُشرَّفة مثل تشريف السمنشار. ومنه نوعٌ آخر له ورقٌ دون الأول في العرض، وتعظم شجرته أيضاً، وله حبٌّ في قدر حبِّ الفلفل أو الرِّيحان يُعْتَصَر منه دهنٌ يُسْتَصَبَحُ به. ونوعٌ آخر له ورقٌ طويلٌ دقيقٌ مثل ورق المسان.

وقيل: إنَّ ممَّا جُرِّبَ فصَحَّ، أنَّه إن سُقِيَ من عُصَارَةِ وَرَقِهِ ثمانية دراهمٍ لمن عَصَّه الكلبُ، فإنَّه يبرأ في ذلك اليوم، ويخلص. إن شاء الله تعالى.

والكتم هو شبيهٌ للحناء، ويُجفَّف ورقه ويُدَقُّ ناعماً، ويخلط بالحناء، ويُخَضَّبُ به الشعر.

(١) عمدة الطبيب: ٣٩٩/١-٤٠٠.

## [٣.] والكرمة البيضاء<sup>(١)</sup>:

هي الفشري<sup>(٢)</sup>، ويُقال لها بالعجمية (الرُشْكَة) أي القرِيعَة؛ لأنَّ أصلها يُشبه القرعة الصغيرة، ولها حبٌّ صغيرٌ أحمر في شبه عنقود.

## [٤.] والكرمة السوداء<sup>(٣)</sup>:

وهي البرطانة -بالعجمية- ولها حبٌّ تجتمع شبه العنقود، وأخضر، فإذا نضجت اسودَّت، ولها أصل كبير تستعمله النساء في جلِّي وجوههنَّ.

## [٥.] والحنظل<sup>(٤)</sup>:

قال الرئيس أو علي بن سينا<sup>(٥)</sup>: والحنظل: منه ذكرٌ، ومنه أنثى،

(١) عمدة الطبيب: ٤٠٩/١.

(٢) الفشري: اسم الكرمة البيضاء بالسريانية. عمدة الطبيب: ٤٠٩/١.

والكرمة البيضاء: وهي الفشري (بفتح الفاء وكسرها)، وهي هَزَارِكِشَان (بالفارسية) وُبرُوَانِيَا (باليونانية)، ورهالور، ورحالور (بالبربرية)، وهي حائق

الشعر، والقرِيعَة، صارمِشيق (بالتركية). واسمها باللاتينية: Bryonia alba.

انظر: معجم أسماء النبات، ص ٣٤.

(٣) عمدة الطبيب: ٤١٠/١.

(٤) الحنظل: من جنس اليقطين، وتأكل النعام حبه، وهو من نوع الكفوف، وصنف من

البطيخ الفلسطيني. وهو نوعان: أحدهما له ثمر كبير، رخو فيه ملاسة، أخضر إلى السواد، وهذا هو الأنثى. والآخر: صغير الثمر، مُزَغَّب، وهو الذكر، ورقه أكثر خشونة من الأول، وهو نبات يمتد على الأرض حبلاً طويلاً، ولا ساق له، وله ورقٌ مُشرَّف فيه تقطيعٌ يُشبه ورق الدُّلَّاع. وله زهرٌ كزهر الدُّلَّاع، مُدَخَّرَج، مُطَرَّق بطرق خُضَرٍ وَصْفَرٍ، ويسمى ذلك الثمر جِراءً.

(٥) كتاب الشفاء بالنباتات والأعشاب، ص ١٦١-١٦٢.

## [٦]. والعُصْل:

هو بصلُ الفأر، وذلك لأنه يقتلها، ورَقها يكون كورقِ السوسن، ولونُ زهره إلى السواد. ويُسمَّى أيضاً: بصلُ الخنزير. ومنه ما هو قتالٌ خبيثٌ، وهو البصلةُ الواحدةُ المنفردةُ في نباتها في الأرض وحدها.

وفي الفلاحة النبطية<sup>(١)</sup>: "العُصْلان بصلُ الفأر، ويُسمَّى (بالفارسية) الإشْقيل، ويُسمَّى أيضاً البصلُ الحار، والبصلُ البراني، والإشكلة، وليس يكادُ ينبتُ في السَهْل من الأرض، ولا يقرب نداواتٍ ونَزاً وبللاً، بل نَبأته في الجبال وفي التراب الذي يُخَالِطُهُ حصً، وإلى جانب الصخور وجنب الحجارة على الجبال، وكثيراً ما ينبت في بعض حيطان منازل الناس التي قد خربت، وجنب حيطانها، وتبعد عن النداوة وعن الأرض الصلبة جداً".

ومن خاصيته<sup>(٢)</sup>: "أنَّ وحوش البراري تَعَافُهُ، وتهرب منه وتنفر، حتَّى أنَّه إن حمل إنسانٌ في سفر منه واحدةً أو اثنتين أو ما شاء، فإن عرض له أسدٌ أو دُبٌّ أو ذئبٌ أو نمْرٌ، فألقى البصلةَ بينه وبين أيِّ الوحوش كان انصرف عنها، وخاصة الذئب، فإنَّه يهرب منه هرباً عظيماً. ومتى شددت ذئباً، أو وثقتَه، وجعلت تحت بطنه بصلةً من بصلِ العُصْل، ضرب بنفسه في الأرض، واجتهد في قطع وثاقه؛ ليهرب فإن لم يقدر على ذلك، ولا على الهرب، مات، إمَّا بعد ساعةٍ أو من يومه".

وداخل الذكر ليفي، وداخل الأنثى ليفي أبيضٌ سلسٌ. والمختارُ منه الشديدُ البياض اللين. ولا يُجنى حتى يأخذ في الصفرة، والجني منه أخضرٌ، وإذا لم يكن في الشجرة إلا حنظلة واحدة، فهي رديئةٌ قتالةٌ. والأسودُّ منه رديءٌ، وأصله نافعٌ للدغ الأفاعي، وهي من أنفع الأدوية للدغ العقرب، ويُسقى منه إلى درهم. وكذلك ينفع طلاءً. وربما قتل من قشره وحبّه دانق<sup>(٣)</sup>، ومن شحمه دانقان.

قال أبو حنيفة<sup>(٢)</sup>: أهل الشام يُسمُّونه العاقول. قال: وهو كثير بأرضنا، وهو شجرةٌ على مقدار قاعدة الرجل. ينبت في الرمال، وله ورقٌ طويلٌ يُشبه الشوك، أخضرٌ شديد الخُضرة. وكذلك الشجرةُ كُلُّها خضراء في القيظ، وله نَوَّار أحمرٌ كأنَّه هدفٌ مجتمعٌ في رؤوسه. وإذا رُوِيَ في فصل الشتاء صارت شوكاً كُلُّها.

وقال ابن الحزار<sup>(٣)</sup>: هي شجرةٌ تكون بالشام وخراسان، وأكثر ما يقع الزنجيل، فعلى هذه الشجرة.

(١) الدانق: من الأوزان وهو سدس الدرهم وزناً.

(٢) هذا اللقب يطلقه أهل العراق على الحاج: وهو من الأغلاث، وله شوكة حادة، ليس له ثمرة ولا زهرة ولا ورق. ولم يرد هذا عند أبي حنيفة في باب الحنظل.

انظر كتاب النبات: ١٢٠/٥، ١٣٤-١٣٦.

(٣) لم أعثر على هذا القول في مصدره.

(١) الفلاحة النبطية: ٥٧٢/١، ٣٤٥/١ (على الترتيب).

(٢) الفلاحة النبطية: ٥٧٤/١-٥٧٥.

قال أبو الخير الإشبيلي<sup>(١)</sup>، وغيره: هو الورد الصيني، وقيل: البري، وهو نوعان: أحدهما يُسمّى بالعجمية الرُشال، ورقه في قدر ورق الزيتون وأطول وأعرض، أغبر، أحرش، وأغصانه خشنة صلبة إلى البياض ما هي. يطلع في زمن الربيع، نوره كالورد، حمراء قانية، وفي وسطها صفرة، هذا هو المُسمّى الورد الصيني. ويُقال: إن الورد إن رُكب فيه، يَنجُب.

والنوع الثاني من الشكوس: ورقه أصغر من الأول وأشدّ خضرة، وهو أحرش، بين الاستدارة والطول، وأغصانه إلى الحمرة ما هي، تُطلع ورداً أبيض ناصعاً في وسطها، وكلاهما لاحقاً بالأشجار.

قال ابن سينا<sup>(٢)</sup>، وغيره: هو أصناف، منها: العُشر<sup>(٣)</sup>، والشُبرم<sup>(٤)</sup>،

(١) عمدة الطبيب: ٨٢٦/٢.

(٢) الشفاء بالنباتات والأعشاب، ابن سينا، أبو علي الحسين بن عبد الله، ص ١٩٣.

(٣) العُشر: نوع من اليتوع، له سُكّر إلى المرارة، يستعمله أطباء العراق في الأكحال الجالبة للآثار التي في العيون من اندمال القروح، وهو مُسهل.

عمدة الطبيب: ٥٩٣/٢، ٨٤٤/٢، ٨٤٦.

(٤) الشُبرم: نوع من اليتوع، وهو أربعة أنواع، أحدها يُعرف بالذكر فالذكر له ورق كورق الزيتون في الشكل، إلا أنها أقصر وأقلّ عرضاً، شبيهة بورق الآس فيها متانة، أطرافها حادة ولها قضبان طول ذراع، لونها أحمر، كثيرة تخرج من أصل واحد، في أعلاها حُمة

من قضبان رقاق كالإكليل، مملوءة لبناً حاداً، عليها ثمر مُدَوّر يُشبه ثمر الجوز، يلذع اللسان لذعاً يسيراً، وله أصل خشبي غليظ. منابته المواضع الجبلية وساحل البحر. والثاني يُعرف بالأثني، وهو نبات له ورق كورق الآس، مُشوكّة، وفيها متانة، وأطرافها مُحدّدة، مُشوكّة، له قضبان كثيرة من أصل واحد مملوءة لبناً، له ثمر كثر الجوز خِلقة، صغير جدّاً، في قدر حب الكرسنة، يلذع اللسان. منابته المواضع الخشنة.

والثالث دُوَيْح له قضبان كثيرة من أصل واحد، تعلو نحو ذراع، وله ورق كورق الكُتّان، لكنها أطول وأعرض، وخضرتها مائلة إلى السواد، وأطراف الورق محدّدة جدّاً، مُتكَاثفة على الأغصان، وأغصانه مملوءة لبناً، خوّارة في أعلاها زهر دقيق أبيض، يخلفه حب صغير قدر حب الكرسنة، وله أصل كالجزرة، لونه أحمر في لون الجوز، مملوءة لبناً، رقيق القشر. منابته المواضع الرملية والمُخصّبة من الجبال.

والرابع: نبات ذو ساق واحدة تعلو نحو ذراع، حمراء في غلظ الخنصر، مُعقّدة عليها ورق قدر ورق اللوز، محدّدة الأطراف جدّاً، لينة، خضرتها مائلة إلى السواد، في أعلاها حُمة عليها زهر دقيق، فرفيري. مائل إلى البياض، يخلفه ثمر صغير عريض يشبه حب العدس. منابته قرب المياه الجارية وعند الخلجان وخنادق الجبال.

عمدة الطبيب: ٨٣٨/٢-٨٣٩.

(١) اللاعية: ضرب من اليتوع، ونوع من البقل، له ورق كورق لسان الجدي، وله ساق رقيقة، مجوّفة، بيضاء فيها ملاسة، ولها أغصان قليلة، له ورقتان متوازيتان عريضتان تظهران عند خروج الغصن، وأطرافها مُلتزقة وفي أعلى أغصانها شبه حُمم صغار إلى الصفرة، وله ثمر مُدَخَّرج صغير إلى السواد، وأصل غائر في الأرض. منابته الأرض المُخصّبة من الجبال والأسناد.

عمدة الطبيب: ٨٤٤/١، ٨٤٤/٢ (على الترتيب).

(٢) السَمَزَرِيون: من نوع التمنس، ومن جنس الجنبه، وهو ثلاثة أنواع: أحدها ذو أغصان كثيرة تخرج من أصل واحد أغلظ من الميل، تعلو نحو ذراع، ورقها كورق العيّنون،

وأطراف ورقها إلى التدوير، جعدٌ، متينٌ، خضرته مائلة إلى السواد، منابته البياضات من الجبال، وهو النوع الأسود.  
والثاني مثل نبات المِثْنَان، أغصانه رقيقة، تعلو نحو ذراع، وهي كثيرة تخرج من أصل واحدٍ، عليها ورق كورق النبات المدعو صعر الزيتون، وفيها الخفاز، خضرتها مائلة إلى الصفرة، له أصلٌ عليه قشرٌ أحمر، وداخله أصفر. منابته الأرض الرملة المشعرة، وهذا هو الأبيض.

والثالث: هو المازر، ورقه كورق البينب، إلا أنها أعرض وأقصر، وأطرافها إلى التدوير، متكاثفة على الأغصان، مرة الطعم، خضرتها مائلة إلى الغيرة، أغصانه كثيرة تخرج من أصل واحدٍ، تعلو نحو ذراع، كريهة الرائحة، تلذع اللسان، وتجرح الحلق... يُسمَّى أسد الأرض. منابته الجبال المظلمة بالشجر، وهو كثير بناحية الجزيرة الخضراء وجيان.

عمدة الطبيب: ٤٦٩/١ - ٤٧٠.

(١) المَاهُودَانَةُ: ضربٌ من اليتوق، ينقسم إلى ثلاثة أصناف: أحدها الرند الصيني له ثمر في قدر حب الخروع، أغبر، مُرَقَطٌ بسواد. والثاني يُعرف بالذندر، وهو العربي والشحري؛ لأنه ينبت بالشجر بليد باليمن. له ثمر في قدر حب الفستق، مثلث الشكل، يُشبه حب الفلفل، والثالث يعرف بالهندي، متوسط بينهما، يعرف بالذندروس. ولكل نوع صفة وشكل، وبعضها وهو الذندرين والشحري رديء يقتل شارب. والصيني أقواها في الإسهال وأجودها، وينفع من النقرس ووجع المفاصل، ويُسهل السوداء والبلغم. ومنابت الشحري عند السياجات والمواضع الرطبة وعند أصول الشجر. أما الهندي، فمنابته المواضع الرملة من الجبال، وقد ينبت قرب البحر.

والعطينا<sup>(١)</sup>، [وبنطافيلون، وهو ذو الأوراق الخمس]<sup>(٢)</sup>، وكلها [لبنٌ حادٌ، وهي]<sup>(٣)</sup> قتالة. [وأكثر الغرض فيها في لبنها]<sup>(٤)</sup>.

ومنه ذكرٌ، ومنه أنثى، والذكر أقواها. وقيل: إن اللاعية تُسمى بالعجمية كسرولة، ومقيلوقيل: الكسرولة هي الشبرم. وقيل إن الشبرم هو المعروف بإفريقيا بـ (القلقيرون)<sup>(٥)</sup>، ويُسميه البربر التاكوت<sup>(٦)</sup>. وقيل: إنَّه ضربٌ من الماردقون. وقيل: إن من القشر ما يقتل الجالس في ظله. والشجرة الثمراء هي من أنواع الشبروم.

عمدة الطبيب: ٨٣٩/٢ - ٨٤١، ٤٧٢/١.

(١) العرطينا: نباتٌ يقرب من اللوف، يعلو نحو شبر، ورقه كورق القسوس في الشكل، ساقه خضراء ناعمة مملوءة رطوبة في أعلاها نورٌ بنفسجي مائل إلى البياض، وأصله يشبه أصل السلجم الطليطلي، كالجزرة في الشكل، عليه قشرٌ أسود وداخله أبيض، حادٌ الرائحة، حريص الطعم.

عمدة الطبيب: ٥٦١/٢.

(٢) ما بين المعقوفتين زيادة من كتاب الشفاء.

(٣) ما بين المعقوفتين زيادة من ابن العوام.

(٤) ما بين المعقوفتين زيادة من كتاب الشفاء.

(٥) عمدة الطبيب: ٨٣٨/٢، ٨٣٩.

(٦) معجم أسماء النبات، ص ٨٠.



وفي كتاب ابن سينا<sup>(١)</sup>: "الشُّبْرُمُ ينبت في البساتين، له قصبٌ دقيقٌ مُسْتَوٍ، وزَعْبٌ، وورقٌ كَوَرَقِ الطرخون فيما أُقْدَر، و[لَهُ]<sup>(٢)</sup> لبنٌ".  
والفارسيُّ منه رديءٌ، يقتل منه وزنٌ درهمين.

قال قسطوس<sup>(٣)</sup>: [وأحقُّ ما غرس منه ما كُسِرَ بالأيدي من غُصُونِ أصنافِ الشجر] منها شجرة القراصيا (كلاشيه) وبالفارسية أطباء الكلبة].

\* \* \* \* \*

الباب الثلاثون  
في اختيار مواضع البُنيان، واختيارِ قَطْعِ الخَشَبِ لذلك،  
ولمعاصرِ الزيت، وشبه ذلك لئلا يُسْتَأْسَ، وذكر ما ينفعُ  
المنابت وينمي به وتَنَشُّو - بمشيئة الله تعالى - وفيه صفةُ  
العملِ في تقطيرِ ماءِ الوردِ، وعملِ الخلِّ والرُّبِّ من العنب،  
وعملِ العصيرِ المُصَنَّبِ، وشبه ذلك. وتسمية شهور  
السنة، وما يصلح أن يعمل من أعلام الفلاحة في كل شهر  
منها، وذكر ما يدل على نزول الغيث، وعلى الصَّحْوِ،  
والبرد، والرياح - بمشيئة الله تعالى وقدرته - وصفةُ عملِ  
المِجْرَدِ؛ لتعديل الحرث وإخراج ما فعلته المحارِث من  
النجيل وغيره. وهو بابٌ جامعٌ لهذه المعاني وشبهها

---

(١) الشفاء بالنباتات والأعشاب، أبو علي الحسين بن عبد الله بن سينا، ص ٣٦١.

(٢) زيادة من ابن العوام.

(٣) الفلاحة الرومية، ص ١٤٠. وما بين المعقوفتين أثبتناه من كتاب الفلاحة الرومية. وآخر العبارة أثبتناه من الحاشية لورودها في بعض نسخ مخطوط الكتاب. والكلام لديموقراطيس وليس قسطوس. ويبدو أن هناك نقصاً في الكلام عند ابن العوام، إذ لا صلة لما يقوله ابن سينا وما يقوله قسطوس.

## الباب الثلاثون

في اختيار مواضع البُنيان، واختيارِ قَطْعِ الخَشَبِ لذلك،  
ولعاصرِ الزيت، وشبه ذلك لثَلَا يُسْتَأَس<sup>(١)</sup>، وذكر ما ينفعُ المنابتِ  
وينمى به وتَنْشُو -بمشيئة الله تعالى- وفيه صفةُ العملِ في تقطيرِ ماءِ  
الوردِ، وعملِ الخَلِّ والرُبِّ من العنب، وعملِ العصيرِ المُمَصَّب<sup>(٢)</sup>،  
وشبه ذلك. وتسمية شهور السنة، وما يصلح أن يعمل من أعلام  
الفلاحة في كل شهر منها، وذكر ما يدل على نزول الغيث،  
وعلى الصَّحْوِ والبرد، والرياح -بمشيئة الله تعالى وقدرته- وصفةُ  
عملِ المِجْرَد<sup>(٣)</sup>؛ لتعديل الحرث وإخراج ما فعلته المحارِث من  
التجِيل وغيره. وهو بابٌ جامعٌ لهذه المعاني وشبهها

### [ال-] فصل [الأول]

#### [اختيار مواضع البُنيان]

أَمَّا اختِيارُ مواضعِ البُنيان، قال قِسْطُوس<sup>(٤)</sup>: أجودُ مواضع

---

(١) يستأس: يَسْأَس، وَيَسْأَس، وَسْأَس، واستأس، وتَسْأَس: أصابه السوس، وهو العُثُّ  
أو الدود الذي يأكل الخشب.

لسان العرب، مادة (سَوس).

(٢) المصنَّب: الصَّنَابُ صباغٌ يُتَّخَذُ من الخَرْدَل والزبيب.

لسان العرب، مادة (صنَّب).

(٣) المِجْرَدُ: آلة تُستعمل لتكسير المَدَرِ أو قلع الأعشاب الضارة، وتجربُها الدابةُ أو

الإنسان وراءه كالْمِحرَّاث. وسيأتي توضيحها وطريقة عملها لاحقاً عند ابن العوام.

(٤) الفلاحة الرومية، ص ١٣٢.

البيان وأنفعها لساكنيها، ما بُني على ما ارتفع من الأرض، وأحق ما جعلت إليه أبواب المنازل وكُوأها إلى المشرق؛ فإن ذلك أصلح لأبدان ساكني ذلك المنزل، وتوسع البيوت، وترفع سمكها.

وقيل<sup>(١)</sup>: تُجعل البيوت لا ضيقة ولا قصيرة السموك<sup>(٢)</sup> مغمومة<sup>(٣)</sup>، ولا تكن طويلة الأبواب لتخرقها الرياح.

أما اختيار الجيد من الخشب واختيار وقت قطعه، قال قسطنطوس<sup>(٤)</sup>، وغيره: إن القديم دُونَ والوسط من الخشب ما لم يكونا نَجْرَيْنِ، أو مأكولين أجود للبناء مما ما دُونَ ذلك من الشجر، والحديث الذي لم يأت عليه عشر سنين أو خمس عشرة سنة يكون ضعيفاً رطباً، ويكون الوسط والقديم أصلبَ [للبناء وأقوى]<sup>(٥)</sup>، وأبقى [من

(١) انظر: المقنع في الفلاحة، ص ٩. والعبارة فيه هكذا: "ولا تجعل البيوت ضيقة ولا قصيرة السموك مغمومة، ولا هي طويلة الأبواب يتخرقها الريح".

(٢) السَّمْكُ: السَّقْفُ، والسماء مسموكة أي مرفوعة.

والمقصود هنا أن لا تكون سُقُوفُها قليلة الارتفاع.

(٣) مغمومة: مستورة ومُعْطَاة.

لسان العرب، مادة (غمم).

(٤) الفلاحة الرومية، ص ٢٩٩-٣٠٠ (مع بعض التصرف في العبارة).

(٥) ما بين المعقوفتين من الفلاحة الرومية.

غيره]<sup>(١)</sup>. ووقت<sup>(٢)</sup> قطع شجر البلوط لذلك، هو وقت نُضج ثمرته واجتنائها. ووقت قطع غيرها من الشجر، عند تصرُّم الخريف في قِبل الشتاء.

وأصلبُ الشجر، وأصحُّه، وأسلمُهُ، ما كان منه من قِبل الريح الشَّمال عن يمين القبلة. وأضعفُ الشجر، وأقلُّه بقاءً، ما كان ريَّاناً من الماء، وكذلك ما كان نابتاً في الظِّل، ولم تُصِب الشمس منه إلا قليلاً.

ومُلَسُّ الشجر أصلبُ من ذوات الكُعُوب منه، وأحق ما قطع فيه الشجر من الوقت حين يكون القمر تحت الأرض<sup>(٣)</sup> ويقول (سوديون) العالم<sup>(٤)</sup>: إنَّه إذا قطع الشجر لثلاثين أو ثلاث ليالٍ بقيت من الشهر القمري، كان أصلبَ لها وأسلمَ من وقت قطع الشجر أيضاً إن انقطع في شهر مايو، حين يكون القمر تحت الأرض.

وقيل: يُقطع الخشب في اليوم السادس من يناير؛ فلا يَتَسَوَّس. وقيل: يُقطع الخشب قبل أن يجري الماء في العود، وذلك من أول تشرين (نوفمبر الآخر) إلى عشرة أيام خالية لكانون (يناير الآخر). وقيل: يقطع

(١) ما بين المعقوفتين من الفلاحة الرومية.

(٢) في الفلاحة الرومية، وأوان.

(٣) الفلاحة الرومية، ص ٣٠٠.

(٤) الفلاحة الرومية، ص ٣٠٠.

الخشب في تموز - يوليو -، وقيل: يُقطع إذا سقط بطن الحوت، وذلك في منتصف أكتوبر، فلا يتسوس.

وقيل: يُقطع الخشب للبيان أولَ ظهور القمر، وما دام صغيراً، وإن انقطع -والقمر إذا اتسق وامتلأ- ذلك عَفْنُ الخشب.

وقيل: يختار لقطع الخشب الذي يُراد طول عمره يوم السبت، ولا يُقطع يوم الثلاثاء ولا يوم الخميس.

قال قسطوس<sup>(١)</sup>: ومِمَّا لا يكون معه للشجر -إذا قطع دَوِيٌّ- أن يعمد إلى زقٍّ فينفخ فيه، ويربط فمه، ثم يعلق من تلك الشجرة، ويذكر في فصول السنة من هذا المعنى، فتأمل!!

\* \* \*

## [ال] فصل [الثاني]

### [الاستدلال على كثرة حمل الأشجار]

أمَّا الاستدلال على كثرة حمل التفاح والكروم والزيتون، قبل أن يظهر الحمل -من الفلاحة النبطية-<sup>(١)</sup> إذا ظهر نوار التفاح له قبل ورقه، فتلك سنة حمل فيه. وكذلك الكرم، إذا خرجت له معاليق كثيرة من موضع كل معلاقٍ مُعَلَّاقين، وربما ثلاثة؛ فإذا رأيتَ ذلك فاعلموا أن حمل ذلك الكرم يكون في تلك السنة كثيراً أضعافاً على ما كان قبل.

"وأمَّا الزيتون فما يدل على كثرة حمله أن ينظر إلى شجرة الزيتون في مدة قطع الشمس من الخمس عشرة درجة من الحوت إلى عشر درجات من الحمل، وينظر إلى الورق الصغير الجديد النابت فيها في ذلك العام؛ فإن رأيت الورقتين اللطيفتين اللتين هما أصغر تلك الورق، وهما آخر العُصْنِ في رأسه، كأنَّهما دُوْدٌ، متقابلتين، أو كأنَّهما معرُوكَتَانِ من أركانهما مائِلَتَانِ إلى خلاف وجههما، وكذلك ما تحتهما من تلك الورق الصغار، فتلك علامة كثرة الحمل فيه تلك السنة، وربما يُتَبَيَّنُ في عِدَّة ورقه، إلاَّ أنَّه كُلُّه يقرب من طرف الغصن.

وإن رأيتَ ذلك الورق منتصباً على الحال التي يكون عليها الورق، فإن حَمَلَهَا يكون في تلك السنة خفيفاً نَزْراً.

(١) الفلاحة النبطية: ٣٤/١.

(١) الفلاحة الرومية، ص ٣٠٠ (مع بعض التصرف).

وقيل أيضاً: إن انتصاهما علامة على قِلَّة الحمل، واسترخاءهُما كذلك دليل على القِلَّة في تلك الأغصان في تلك السنة.

وقيل: إن رُئي في أطراف الأغصان في الورق الذي في أطرافهما شبيهاً بالذبول والاسترخاء في كل عُصن على العموم؛ فإنَّ تلك الشجرة تحول تلك السَّنة عن الحمل، فاعرفوه".

\*\*\*

### [الـ] فصل [الثالث]

#### [تقطير ماء الورد]

وأما صفة تقطير ماء الورد، وإزالة الدُخان عنه، وإصلاحه، وتطبيبه وعلاج ما يفسد منه، من كتاب الزهراوي ومن غيره، وعمل ماء الكافور.

قال الزهراوي<sup>(١)</sup>: صَنَعْتُهُ على وجوه، منها: أن يقطر بالماء، وناره حطبٌ أو فحمٌ. ومنها المعمول بغير ماءٍ ونارُهُ حطبٌ أو فحمٌ؛ والمعمول منه بغير ماءٍ ونار حطب هو الأكثر، وهو الذي يصنع جمهور الناس فائحته أقل ذكاءً من الذي ناره فحم.

فأما صفة عمله بالماء، وناره حطب، فليملوك أهل العراق في ذلك صناعة، وهي طويلة، وفيها مؤونة. واختصارها: أن تأخذ قِدْرَ نحاسٍ كقدر الصباغ، وتنصبها على فرنٍ من وراء حائطٍ على هيئة قِدر الحَمَّام. وتجعل منافسَ الدُخان من خارجٍ؛ لئلاً يضرَّ الدخان بماء الورد، وتُملأ القِدر بالماء، وتضع على فمها طبقاً محكماً من ألواح خشب، وقد فتح فيه ثقبٌ للبطون، ولتكن البطون من زجاج، ورؤوسها منه، وتنصبها نصباً محكماً في ذلك الثقب، وتكون مُعلَّقة في الماء، ولا تماس شيئاً من القدر بوجه، وتحكم نزولها بخرق من كتان، وكذلك إنزال الرؤوس فيها، وتُملأ

(١) لم أعثر على هذا القول، ويبدو أن كتابه لم يصل إلينا.

من ورق الورد الغضّ، وتَمَلأ القِدْر من الماءِ القَرَّاح، وتُدخل النار تحته من حطب الكرم اليابس، أو شبهه، حتى يبدأ الماءُ يعلو، ويتوسط التقطير، فيَسدُّ فَمُ الفُرن، ويترلُّ ماءُ الورد يُقطر إلى أن يفرغ، فإن لم يمكن أن تكون البطون والرؤوس من زجاج، فيُعمل من فخّار مطليّ بالزجاج طليّاً محكماً، ويحكم أيضاً نصب قوابلها وهي الأواني التي يُقطر فيها ماء الورد. فإذا أفرغ القطر، أخرج ذلك الورد، وعُمل مكانه وردٌ قَطْرِيٌّ، إلى أن تفرغ من جميع عملك، وليكن بالقرب منك إناء فيه ماءٌ ساخنٌ تزيد منه في القدر، كلّما نقص الماء. وإياك أن تجعل ماءً بارداً، فإنّه يُكسِرُ الزجاج، ويقطع التقطير.

واعلم أن ماء الورد المُقطّر من الورد البرّي النابت على غير سقي، أذكى رائحة من الورد البستاني.

وأما صفةُ عمله بغير ماءٍ ونارٍ فحَمٍ أو حطبٍ يابس، فلذلك: أن تصنع فرناً مُربّعاً أو مستطيلاً أو مُدَوَّراً، أي ذلك أمكنك على مقدار عدد البطون التي تركت فيه، ويكون ارتفاعه بمقدار ارتفاع بطنين، أحدهما على الآخر في تقسيمه على نصف الارتفاع تفاضل من آخر عريض أو شبهه، وثُقبي أعلاه، وتركب فيه البطون في ثقب في القبو، وتكون قيعانها على الآخر التي فصّلت بها الفُرن أو معلقة، وأفمأمتها حيث تركب الرؤوس بارزة ظاهرة من قبو الفُرن. ويكون بين بطنٍ وآخر بمقدار أربع أصابع، ولا تترك في القسم الأعلى من الفُرن ثقباً ولا مُنتقباً، لئلا يخرج منها الهواء. واجعلُ للقسم الأسفل من الفُرن باباً يدخل منه الحطب،

ومُتَنَفِّساً يخرج منه الدُخان من الجهة الأخرى، ولتكن البطون من فخّار من حجرٍ أو من ترابٍ صابرٍ للنار.

فإذا بيس الفُرن، وسلم من التَشَقُّق؛ فاجعل وَرَقَ الورد العَضّ في البطون، ورَكِّبْ عليها رؤوسها تركيباً محكماً، وأوقد النار في الفُرن، فإذا حَمِيَ، وبدأ الماورِدُ يَقْطُرُ في القوابل — وهي الأواني التي تجعل تحت الأنابيب المنقوبة التي في الرؤوس ليقطر فيها الورد — أغلق بابَ الفُرن، واترك مَنَافِسَ الدُخانِ مفتوحةً، واتركه كذلك إلى أن يفرغ التقطير، ثم تُخرج بقية ذلك الورد من البطون، وتَمَسَحُ داخلَ البطونِ بحرقَةٍ نقيّة مبلولة بالماء؛ حتّى لا يبقى فيها أثرٌ من حَرَاةِ الورد، فإن ذلك يدخن الماورِد الذي يقطر فيه بعد ذلك، وتُعيد ورداً آخر — إن شئت — حتى تَبْلُغَ حَاجَتَكَ.

وكذلك تعمل أن تجعل مكان الحطب فَحْماً، وكذلك يأتي الورد، إذا كانت ناره فحماً أذكى. ولتكن الرؤوس مُحكمة التركيب معتدلة، موافقةً جدّاً، حتى لا يكون بينها وبين ما تدخل فيه من القرعة خللٌ بوجهِه، وذلك بأن تُلفَّ حولَ فَمِ البطنِ بِسَوِيَّةٍ<sup>(١)</sup> من خرقة من كتّان نظيفة بمقدار ما يدخلُ الرأسُ مشدوداً، ولا يخرجَ بينهما بخارٌ، وإن ميّلتَ رأسُ القرعة قليلاً ليكون الإنبيق — وهو الأنبوب الذي في الرأس — مائلاً إلى القابلة كان أسرع للتقطير.

(١) سوية الخرقة: طرفها، وما عطف من طرفيها.

وقيل: إن الأجود أن يكون الرأسُ واسعاً قصيراً، وليكن كبيراً، والتوسط في الوقود هو الأفضل، ومقدار ذلك يُعرف باللمس، وذلك إذا اشتدَّت سخانة أعلى الرأس، فقد انتهى إلى الحد الأفضل في ذلك؛ لأنَّ حرارة النار نَعْمًا تقي رطوبة الماورد، وفتور حرَّها تطول بمدة القطر، فتذهب الرطوبة أيضاً بالنار، والتوسط أفضل.

وقال بعضُ المجريين: لا ينبغي فرنُ التقطير للماورد وغيره في صحن دار، بل يبنى في بيت كبير؛ لأنَّ الهواء إن أصابه، نشف الماورد، ولأنَّ عِرْقُهُ. وقيل: إنَّ ورقَ الورد إذا قُطِر بإحكام خرج منه نحو نصف وزنه ماورد.

وقيل: يصدق<sup>(١)</sup> ربع ورد ونحو ثلاثة أرباع وزنه من ماورد، وبحسب سمن الورد، وطيبه، وحذق الصانع، وجودة الآنية يكون أصدقه.

"صفة مختصرة لمن أراد من الماورد يسيراً"

#### [صفة مختصرة للتقطير]

تأخذ مِرْجَلاً من نحاس، وتملؤه بالماء، وتضعه بين يديك على كانون نار، وتجعل في فمه طبقاً من لوح، قد ثقب فيه ثقبٌ لبطن واحدٍ أو لاثنين، أو لثلاثة بُطُونٍ على قدر ما يحتمل ذلك المِرْجَل؛ وتكون

(١) يصدق: يَصْلُب.

لسان العرب، مادة (صدق).

البطنُ من زجاج، ولتكن معلقةً في الماء، غير مُماسَّةٍ لشيءٍ من القدر، غير متحركة. ويدخل البطن من ثقب إلى بطن، فإن كان في الثقب معه، فيُلفَّ حول البطن بقرب الرأسِ خِرْقَةً، بقدر ما يُتحكم في الثقب معه، فليلف حول البطن ولا يتحرك؛ وكذلك يحكم الرأس في أفهام تلك البطون، ويجعل ورق الورد في البطن، وتوقد النار بالخطب، أو بالفحم تحت المِرْجَلِ حتى يعلِقَ الماء. فإن الماورد يقطر منه حاجتك في مرَّةٍ أو مرتين، أو ما أحببت -إن شاء الله تعالى-.

صفة أخرى في تقطير ماء الورد في قواديس الفخار  
وهي البطون، وتسمى القرعات، واحدها قرعة

#### [تقطير ماء الورد في قواديس الفخار]

قال بعضُ النبلاء المجريين لذلك الأصل أحكام بنیان الفرن، وأجودُ الأفران ما يرتب فيه خمسة وعشرين قاذوساً أو ستَّة عشر قاذوساً، ويكون مربَّعاً لا مستطيلاً، وإن كان من خمسة وعشرين، فخمسة قواديس من كلِّ صفٍّ، وعند بنائه تخرج قَوَادِيسُهُ من أربعة أركان الفرن، ناجزتين مطبقتين من كُلِّ ركنٍ، وينعقد في وسط الفرن، أو يُبنى في وسطه قوسٌ من نصف آجرٍ<sup>(١)</sup>، ثم يطبق عليها (الملل) المربَّعات المحكوكات (المدهونات)؛ فهي إذا كانت كذلك، أحسن التصاقاً وأنقى.

(١) الآجر: الطين المطبوخ، يُبنى به.

لسان العرب، مادة (أجر).

وبعد أن تُعَقَّد السِّمْلُ<sup>(١)</sup>، وتلتصق بعضها ببعض، يصير سطحها مُسْتَوياً ناعماً، يُعْرَبَل الجِصُّ بغربال الشعر، ويُعجن بالماء، ويُحْمَل منه على السِّمْلِ سطحٌ في غلظ الإصبع. فإذا جفَّ حُمِلَ عليه سطحٌ من ملح أغلظُ منه بقليل. ويكون بين الأرض وبين عقد السِّمْلِ على الأقواس شبران لا أكثر ولا أقل؛ وتكون أبواب الأفران في سعة شبرٍ وثلاثِ محدودة الأحناء، وفي صفة الأقواس الفارسية، وارتفاعها مُساوي للملل أو أخفض بقدرِ إصْبَعَيْنِ، ويُصَلَّب على أعلاه، الذي يكون عليه تكون القواديس، ثلاثة أعمدة من حديدٍ مفترقةٍ، مُصَلَّبةٍ عليه، ويُوضع عليها لوح فيه ثقبٌ على قدر غلظ القواديس، ولتكن مُعَلَّقةً بقياسٍ؛ وذلك بأن تكون بين قيعانِ القواديس الطين اللذين يقربان من باب الفرن، والملل ارتفاع عرض ثلاث أصابع، والصف الثالث إصبعين، والصف الرابع عرض إصبع واحد، وتكون القواديس الركينة مُنْزَلَةً عن الملل، مضمومةً عليها، وهذه الرتبة هي أحسن الرتب فيها؛ وتجند بهذا العمل القوابل متساويةً في قدر ما قطر فيها من الماورد.

وأما الأفران الكبار، فيُعمل للفرن مُتَنَفِّساً؛ لتحرقه النارُ بِسُرْعَةٍ، ويعتدلُ نُضْجُ وَرْدِهِ.

(١) الملل: جمع مَلَّةٍ، وهي الحفرة التي توضع فيها النار، والسِّمْلُ والسِّمْلَةُ: الرماد الحار الذي يُحْمَى لِيُذْفَن فيه الخبزُ لِيَنْضَجَ.

لسان العرب، مادة (ملل).

وأما صفةُ إنزالِ القَوَادِيسِ في ثقب الألواح المذكورة فتتزل بالحص، ويشرك ما بينها وبين الأثقاب المعمولة لها في اللوح أو في حصير القصب - إن طِينُ الفرن به - ثم يفرش سطحٌ من الجصِّ السُّمْعَرَبَلِ بغربال الشعر المعجون بالماء على أعلى الفرن، وبين القواديس، وتُلَيِّسُ<sup>(١)</sup> به جميع الفرن، حتى لا يبقى فيه موضعٌ يجري بخاراً أو دُخاناً، ولا تُقَرَّبُ القواديس بعضها من بعض عند وضعها. ويكون بين قادوس وآخر مقدارُ نصفِ شبرٍ وأشْفُ قليلاً. ويكون طولُ كلِّ واحدٍ من هذه القواديس شبرين. ويكون طولُ أعناقها التي تخرج فوق سطح الجص من فوق (الجنان) ثُلْثِي شبر لا أقل، وإن زدت، كان أجود، ويكون داخلُ القادوس حَسَنَ الإِمْلَاس والاستواء.

ويكون موضع الجنان من داخل معلوق مُسَوًى، ويكون مَطْلَباً بالزجاج من داخله، ويكون رأسُ القادوس واسعاً، فكلما نزل الحلبُ إلى قعره مثل القبضة، ويكون النَّهْرُ<sup>(٢)</sup> في غلظ الإصبع لا أقل، ولا يكون أضيّق، وتكون الأفواه حَسَنَةً الاستدارة، جيدة الاستواء؛ وإن كانت على

(١) تُلَيِّسُ: عملية تنعيم جدار الطين بالحجر المصقول أو اليد، ليصبح مصقولاً ناعماً. وأهل الشام يستعملونه بهذا المعنى. ولم أجد هذا المعنى في لسان العرب.

(٢) النَّهْرُ: الجريان، ونهر الماء: إذا جرى في الأرض وجعل لنفسه نهراً، ونهرتُ النهر: حفرته.

لسان العرب، مادة (نهر).



خلاف ذلك، لم يحكم نُزولُ الرأسِ عليها، وخرج البخارُ ونقص الماوردُ، وتكون الرأسُ مجلوبةً الأطراف في شكلٍ نصفٍ جُلجلُ<sup>(١)</sup>، وكلُّما نزل في النهر الذي يجتمع فيه الماوردُ من الرأس، يتزل من الإنبيق، -وهو الأنبوب الذي في الرأس- ويكون أملس جيّد الاستواء حسنَ الطلاء. ويكون منه ذلك الحجم، بحيث يَدْخُلُ الإصبعُ فيه، ويُدارُ به من كل ناحية، ويكون الثقبُ الذي يتزل منه الماوردُ حسنَ الإملاس. ويكون فمُ الرأي حسنَ الاستدارة؛ وليتزل نزولاً محكماً، لا خلل فيه، ولا منفذ للبخار منه.

ويكون الحدُّ الذي تحت الحجم من الرأس الذي يتزل على تعصيب<sup>(٢)</sup> القادوس في قدرِ الإصبع في السَّعة؛ لأنَّه إن كان أوسع، لم يؤمِّنَ عليه الكسر عند نزوله، وإضغاطه على التعصيب.

وتكون القوابلُ -وفي القطران الذي يتزل فيها ماء الورد- واسعةً الأسافل، ضيقةً الأفواه قدر ما يمكن أن يدخل فيها طرفُ الإنبيق فيشدّها؛ فذلك أحوطُ على الماء وأذكى له. ولتجعل تلك القوابلُ على حجارةٍ مبسوطةٍ لتقيها حرَّ الفرن لأنَّها إذا أُحْمِيَتْ، شربت الماوردَ.

(١) الجُلجل: الجرس الصَّغير.

لسان العرب، مادة (جلجل).

(٢) التعصيب: شدَّ رأس القادوس بعصاة على شكل عصاة الرأس. والعِصَابُ والعِصَابَةُ: ما عُصِبَ به. وكلُّ ما يُعْتَصَبُ به الرأس، فهو عِصَابَةٌ.

لسان العرب، مادة (عصب).

وتكون العصاباتُ من خِرق الكَتَّان اللينة، وتُلوى مرّةً وثانيةً على فم القادوس ثم يُحَوِّطُ عليها الرؤوس؛ فإن نزلت نزولاً محكماً لا خلل فيه، شدَّذَتِ العُصَابَاتُ بالخيط، واستوثقت من رباطها. وإن لم تكن كذلك ردَّت بالعصاة لَوِيَّةً ثالثة، أو أنقصت لوية، حتى يبلغ المراد. -إن شاء الله تعالى-.

وأما إدخالُ الورد من القواديس، فإن كان الوردُ جديداً أوَّل انطلاقه، فضع الوردَ فيها وضعاً متوسطاً بغير رذم<sup>(١)</sup>، ثم بعد ذلك، إذا جفَّت الأفران وكثُرَ العمل فيها، فترزم الوردَ في القواديس من أولها إلى أنصافها نَعَمًا. ومن أنصافها إلى أعلاها تكون متوسطة الحال في ذلك.

وتكون القواديسُ الركيناتُ أقلَّ ورداً من الذي في الوسط؛ لأنَّ النارَ تتمكن من التي في الوسط أقوى.

وأما معرفةَ الحدِّ في وقود النار؛ فهو إذا وضعت يدك على الرؤوس -التي هي الأنابيب- فلم تقدر أن تمسَّها، لشدَّة حرِّها، ويصير من الماورد في القِطَارَاتِ نحو ثلثي مثلها، فقد بلغ الفرن الحدَّ المحمودَ من قوة النار، فتعدل عن ذلك النار في الفرن، وتُسَوِّي بين وسطه وأركانها، وتُطَيِّن فَمُ الفُرنِ، ويترك إلى عشيِّ النهار، وإن أُحْمِيَ الفُرنُ كثيراً، وجاوز الحدَّ المحمودَ، وخرج ماءُ الورد أشقر، وفي طعمه حُمُوضَةٌ، ويسودُّ أيضاً،

(١) الرذم: الرذم هنا، هو الامتلاء. والرذم: أن يُملأ المكيال حتى يُجَاوِزَ رأسه.

لسان العرب، مادة (رذم).

وَيَتَغَيَّرُ لَوْنُهُ وَطَعْمُهُ، فَلْيَتَحَفَظْ مِنْ هَذَا، وَيُؤَالَى جَمِيعَ مَا حَصَلَ فِي الْقَطَارَاتِ مِنَ الْمَوَارِدِ لِئَلَّا يَفِضُ وَيُهْرَقَ.

ثُمَّ يَدْخُلُ الْيَدَ إِلَى مَا فِي الْقَادُوسِ مِنَ الْوَرْدِ، فَإِنْ وَجِدَ قَدْ أَخَذَتْهُ النَّارُ، وَأَفْنَتْ رُطُوبَتَهُ، فَحَسَنٌ. وَإِنْ كَانَ فِيهِ فَضْلُ رَطُوبَةٍ، فَيُوقَدُ فِي الْفَرْنِ مِنَ النَّارِ بِقَدَرِ تِلْكَ الرُّطُوبَةِ. وَإِنْ كَانَ فِي دَاخِلِ الْفَرْنِ دُخَانٌ، فَيُفْتَحُ لَهُ ثَقَبٌ فِي أَعْلَى التَّطْبِيقِ يَخْرُجُ مِنْهُ الدُّخَانُ، وَيُسَدُّ ذَلِكَ الثَّقَبُ، إِذَا زَالَ الدُّخَانُ.

فَإِذَا كَانَ مِنَ الْغَدِّ، فَتُخْرَجُ الْحَرَّاقَةُ مِنَ الْقَوَادِيسِ، وَتُنَقَّى الْقَوَادِيسُ تَنْقِيَةً جَيِّدَةً، وَتُمْسَحُ بِخِرْقَةٍ نَقِيَّةٍ مَبْلُولَةٍ بِالْمَاءِ، وَيَقْطَرُ فِي الْيَوْمِ فَرْنٌ وَاحِدٌ، وَفِي اللَّيْلِ فَرْنٌ وَاحِدٌ أَيْضاً، وَيَتَحَفَظُ مِنَ الدُّخَانِ. وَلَا غَنَى عَنْ غَسْلِ الْقَوَادِيسِ وَالرُّؤُوسِ وَالْقَطَارَاتِ، تُغْسَلُ غَسْلاً جَيِّدًا، وَتُنَشَقُ بِالْخِرْقِ الْبَيْضِ النَّقِيَّةِ الْمَبْلُولَةِ بِالْمَاءِ، فَإِذَا لَمْ تَفْعَلْ، أَفْسَدَتِ الطَّبْخَةُ الثَّانِيَةَ بِرَائِحَتِهَا. وَالْمُسْتَحْسَنُ فِي الْحَرَّاقَةِ، إِذَا أَخْرَجْتَ مِنَ الْقَوَادِيسِ، أَنْ تَكُونَ أَسْفَلَ الْجَامَةِ أَسْوَدَ، وَأَعْلَاهَا مَعَ وَسْطِهَا إِلَى الشُّقْرَةِ.

\*\*\*

صفة عمل الماء ورد المائي، وهو الذي يُعمل من الحرقاة، وهو الذي يخرج من البطون بعد الفراغ من التقطير

### [عمل الماورد المائي]

ويؤخذ ذلك، ويُلقى في قَصْرِيَّةٍ، ويُلقى عليه من الماء قدر ما يبتلُّ به، ويترك يوماً واحداً، ويُعْرَكُ مِنَ الْغَدِّ بِالْقَدَمِ وَالْيَدَيْنِ نَعْمًا.

وقيل: يُلقى عليه من الماء قَدَرًا ما يكون إذا عُرِكَ به مثل الحسو<sup>(١)</sup>، ثم تُملَى مِنْهُ الْبَطُونُ، وَيُقَطَّرُ عَلَى حَسَبِ مَا تَقْدَمُ - وَيُرْفَعُ نَاحِيَةً.

صفة عمل الماء ورد اليابس الطيب القطر

### [عمل الماورد اليابس]

فِيُجْعَلُ عَلَيْهِ مِنَ [الْمَاءِ]<sup>(٢)</sup> بِقَدَرِ مَا يَتَشَرَّبُهُ، لَا مَزِيدَ، ثُمَّ تَمْلَأُ مِنْهُ الْبَطُونُ، وَتَقْطَرُ بِرَفْقٍ وَحِكْمَةٍ، فَيَأْتِي مِنْهُ مَآوَرْدٌ طَيِّبٌ يَتَصَرَّفُ فِي عِلَاجِ الطَّبِّ، وَإِنَّمَا يَعْمَلُ هَذَا عِنْدَ الضَّرُورَةِ.

وذكر من جرب: أَنَّهُ أُلْقِيَ عَلَى رَطَلٍ وَرَدٍ يَابِسٍ عُشْرَ رَطَلٍ وَاحِدٍ مِنَ الْمَاءِ الْعَذْبِ، ثُمَّ قَطَّرَهُ، فَجَاءَ مِنْهُ مَاءٌ وَرَدٍ صَالِحٌ.

(١) الحسو: الطبخ الممتخذ من الدقيق والماء والدهن.

لسان العرب، مادة (حسو).

(٢) زيادة يقتضيها السياق.

وقيل: إن أُخِذَ الوردُ اليابسُ المغلوفُ في أعماقه والمنثور، يُصَرُّ في خرقَةٍ نظيفةٍ صرّاً مسترخياً، ودُلِّي في بئر، وغُمس في الماء ذلك مرات، ثم تُرك يبيتُ في البئر ليلةً، وهو معلق في البئر، بينه وبين الماء ذراع، ويؤخذ من الغد، فإنه يوجد كأنه غصنٌ طريٌّ، فيقطر منه ماء وردٍ.

وقيل: إن أردت تقطير ماء الوردٍ معجلاً: فذُقْ وَرَقَ الورد، واعصُرهُ، واجعل عُصَارَتَهُ في بطن زجاج، وقطّره في الماء — كما تقدّم —.

\*\*\*

## [الـ] فصل [الرابع]

### [عمل الماورد من قشر التفاح]

ومن كتاب ابن زهر<sup>(١)</sup>: يُستخرج من قشر التفاح ماءً بالوجه الذي يستخرج به ماء الورد، وتلك الصنعة، وهو ماء قراحٍ عَطِرٌ يدبغ جيداً. وكذلك يُستخرج ماء عطر من نوار الرِّيحان، وهو نافع من الهواء الرباني — بإذن الله تعالى —.

وقال غيره: ويقطر نوار النارج، والأُترج، والسَّوسَن وشبهها في بطن الزجاج في الماء على ما تقدم من العمل في تقطير الورد الغض فيه — فيؤتى منه ما ابيضَّ عطرًا، إلاَّ أنه يفسدُ سريعاً. وقد تقدّم العمل في غراسة السَّوسَن قبل هذا، فتأملهُ.

\*\*\*

(١) لم أعثر على هذا فيما وصل إلينا من كُتُبِهِ.

## [الـ] فصل [الخامس]

### [إزالة الدخان من الماورد]

أَمَّا إِزَالَةُ الدُّخَانِ مِنَ الْمَاءِ وَرْدٍ، وَإِصْلَاحُ مَا يَفْسُدُ مِنْهُ؛ فَيَنْبَغِي أَنْ يَخْلُطَ أَعْلَى مَاءِ الْوَرْدِ بِأَسْفَلِهِ، وَهُوَ مَا يَقْطُرُ أَوَّلًا مِنَ الْبَطْنِ مَعَ مَا يَقْطُرُ بَعْدَهُ، فَإِنَّ الْأَوَّلَ مِنْهُ أَنْقَصُ طَبِخًا مِنَ الثَّانِي، فَإِذَا اخْتَلَطَ، اعْتَدَلَ جَمِيعُهُ. وَطَعْمُ الْمَاءِ وَرْدٍ الطَّيِّبِ حَلْوٌ يَشْوِبُهُ قَلِيلُ عُفُوصَةٍ.

فَإِنْ كَانَ فِيهِ دَخَانٌ، فَأَحْبَبْتَ إِزَالَةَ الدُّخَانِ عَنْهُ، فَاجْعَلْ فِيهِ قِطْعَةً مِنَ الْعَنْبَرِ الطَّيِّبِ، وَيَكُونُ قَدْرُهَا عَلَى مِقْدَارِ قَلَّةِ الْمَاءِ وَرْدٍ وَكَثْرَتِهِ، وَاتْرَكْهَا فِيهِ أَيَّامًا حَتَّى تَشَمَّ مَاءَ الْوَرْدِ وَتَذَوِّقَهُ، فَلَا تَجِدْ فِيهِ طَعْمَ الدُّخَانِ، وَلَا شَيْئًا مِنْ رَائِحَتِهِ، ثُمَّ أَخْرِجِ الْعَنْبَرَ مِنْهُ، وَجَفِّفْهُ، وَاسْتَعْمَلْهُ فِيمَا شِئْتَ.

### آخر:

صُرِّ فِي خِرْقَةٍ بَيَضَاءَ نَقِيَّةٍ خَفِيفَةِ النَّسْجِ مِنَ الْبِنَادِقِ<sup>(١)</sup> الْمَعْمُولَةِ مِنَ الْمَرْزَنْكِ<sup>(٢)</sup> الْمَبْيُضِ بِالْمَاءِ وَالْمَلْحِ بِنَدَقَتَيْنِ أَوْ أَكْثَرَ عَلَى قَلَّةِ مَاءِ الْوَرْدِ وَكَثْرَتِهِ،

---

(١) الْبِنَادِقُ: الْبُنْدُقُ: الَّذِي يُرْمَى بِهِ، وَالْوَاحِدَةُ بُنْدُقَةٌ وَالْجَمْعُ الْبِنَادِقُ. وَالْمَقْصُودُ هُنَا الْحَجَمُ. لِسَانُ الْعَرَبِ، مَادَّةُ (بَنْدُق).

(٢) الْمَرْزَنْكُ: هَكَذَا وَرَدَتْ، وَفِي اللِّسَانِ: الْمَرْتَكُ: فَارِسِيٌّ مُعَرَّبٌ، وَلَمْ يُفَسَّرْ. وَفِي حَاشِيَةِ الصَّفْحَةِ: قَوْلُهُ: الْمَرْتَكُ فَارِسِيٌّ مُعَرَّبٌ. هَكَذَا فِي الْأَصْلِ غَيْرُ مُفَسَّرٍ. وَفِي الْقَامُوسِ: الْمَرْتَكُ: الْمُرْدَاسْنَجُ: وَأَرَادَ الْآنَكَ أَيَّ الرِّصَاصِ أَسْوَدَةً وَأَبْيَضَةً. لِسَانُ الْعَرَبِ، مَادَّةُ (مَرْتَك).

واجعلها في الماء ورد، واتركها فيه أياماً، حتى تزول رائحة الدخان ومطعمه منه، ثم أخرجها وجففها، واستعملها، فيما تريد - إن شاء الله تعالى -.

واعلم أن الماء ورد يفسد من قلة الطبخ، ومن زيادة الطبخ، وعلامة الناقص الطبخ منه، أن يظهر فيه التقطين<sup>(١)</sup> والخيوط البيض؛ وعلاجه: أن يُصَفَّى بالخرق الصفاق البيض الثقيلة أربع مرات أو نحوها، وتجعل على الرطل منه بعد ذلك ثمن درهم من الشب<sup>(٢)</sup>، ويُضرب به، ثم يُصَفَّى بعد مدة، فإنه يصلح.

وعلامة الزائد الطبخ، أن يسود، ويتغير لونه وطعمه؛ وعلاجه: أن يذخل على كل أربعة أرتال منه أوقية من الطفل<sup>(٣)</sup> الكليكلي القديم العهد بالمعدن، وذلك أن يؤخذ الطفل، ويُصب عليه من الماء ما يغمره،

---

(١) التقطين: قطن الكرم. تقطيناً: بدت زمعاته. وقد يكون المقصود هنا اللون، أو أن الماورد بدت فيه الكتل الصغيرة.

لسان العرب، مادة (قطن).

(٢) الشب: حجارة يتخذ منها الزاج وما أشبهه. وهو شب أبيض له بصيص شديد. والزاج: من أخلاط الخبر.

لسان العرب، مادة (شب).

(٣) الطفل: الطين اليابس.

لسان العرب، مادة (طفل).

ويخلخل جسمه، ويلقى بعد ذلك في الزجاج التي فيها الماورد، ويخضع حتى يمتزج نعماً معه، ثم يُترك حتى يرُسب الطفل، ويروى الماء ورد. فإن رأيت له قواماً ترضيك صفته، وأهرقت الكدر منه، وإن رأيت لم يشوق لونه، فزد فيه من الطفل وروقه ثانية، ثم الق فيه من الشب مثل ما ألقيت في الأول، وصفه، وبيته من الليل للهواء مكشوفاً؛ فإنه يصلح بذلك<sup>(١)</sup> - إن شاء الله تعالى -.

والشب إذا خلط بالماء ورد حسن لونه ورائحته، ومنع الفساد منه، وبقي أعواماً، لا يتغير له طعم.

صفة تطيب ماء الورد بالكافور وبالعود وبالقرنفل وبالزعفران، وبالمسك، فرادى ومجموعة لمن أحب ذلك

### [تطيب الماورد بأنواع الطيب]

من كتاب الزهراوي<sup>(٢)</sup> ومن غيره<sup>(٣)</sup>: تجعل من أيها شئت جزءاً في عشرة أجزاء من ماء ورد طيب، وتقطره في القرعة ذات الإنبيق بنار

---

(١) انظر: زهر البستان ونزهة الأذهان، الحاج الغرناطي (مخطوط): ورقة ٨٨، ٨٩.

(٢) لم أعر على هذا القول.

(٣) انظر: زهر البستان، ونزهة الأذهان، الحاج الغرناطي (مخطوط): ورقة ٨٩، ٩٠.

فحم، لا دخان لها — على صفة العلم في تقطير ماء الورد على ما تقدّم — وإن أحببت أن تنتفع بعد ذلك بتلك الأفاويه<sup>(١)</sup>، فاجعلها في الورد صحاحاً، ثم قطره عنها، وجففها بعد ذلك، واستعملها. إلا أن ماءها يأتي أضعف من الذي يقطر عنها، وهي مدقوقة.

وإن قُطِرَت على الأفاويه المذكورة الماء القراح، جاء حسناً. ويأتي العمل في ذلك كل نوع منها مفرداً — إن شاء الله تعالى —.

أمّا تقطير الماء ورد عن المسك، فتجعل على كل رطلين من الورد الطيب زنة مثقال من المسك، ويترك في آنية زجاج يوماً وليلة، ثم يقطر في بطن زجاج في ماء في مرجل — على الصفة المتقدمة — حتى يقطر جميعه، وترفعه في آنية، وتشدّ رأسها ناعماً، فهو ممّا يتطيب به الملوك، ويخلط في صباغ الثياب الذي يعمل بغير نار، وتأتي الثوب ورائحة المسك فيه.

وأمّا تقطيره عن الكافور، ويسمى الماء ورد الكافوري؛ فينقع درهم كافور في رطل ماء ورد طيب ثلاثة أيام في بطن التقطير مشدود الرأس، ويقطر ما تقدّم في المسك. وتستعمل في علاج الملوك، ويتطيب به في الصيف، ويستعمل في علاج الأمراض الحارة.

(١) الأفاويه: هي أنواع المطيبات للطعام مثل: الفلفل والزنجبيل والقرنفل والقرنفل وغيرها، ممّا يطيب به الفقاع.  
الفلاحة النبطية: ٤٢٤/١.

وأمّا الماء ورد الصندلي، فيرض من الصندل أوقيتان، وينقع في رطل من ماء الورد الطيب يوماً وليلة، ثم يقطر — على ما تقدّم —.

والماء ورد الزعفراني؛ ينقع نصف أوقية من زعفران طيب في رطلين من الماء ورد الطيب، ويقطر، — على ما تقدّم العمل — ويرفع. وهو يدخل في علاج الطب وفي الطوب.

والماء ورد القرنفلي؛ تنقع أوقية قرنفل في رطل ونصف من الماء ورد الطيب يوماً وليلة، ويقطر — على ما تقدم — ويرفع، ويستعمل — إن شاء الله تعالى —.

وإحكام العمل في تقطير هذه المياه وشبهها؛ تليين النار، ولا تُشدّ، لئلا يخرج الماء غير ناضج، ولا ثملاً البطون منه، فيغلي، ويهرق.

### صفة عمل ماء الكافور من خشب الصنوبر

يؤخذ من خشب الصنوبر داخله الكبير الودك<sup>(١)</sup> الذي يعرف باللّش<sup>(٢)</sup>، ويقطع قطعاً صغاراً لطافاً، ويملاً منه بطن زجاج، ولا بد أن تكون البطن من زجاج، ويقطر في الماء — على ما تقدّم — فإنه يقطر منه دهن دقيق طيب الرائحة؛ يسمى ماء الكافور. وهذا يفسد سريعاً، بعد

(١) الودك: دسم اللحم ودهنه؛ والمقصود هنا: داخل الخشب الغليظ.

لسان العرب، مادة (ودك).

(٢) اللّش: لم أعثر لها على معنى في لسان العرب.

أَيَّامٍ؛ وإن غمست إبرةً كبيرةً من حديدٍ من جهة عينها، وأدنت من النار، أَسْرَجَتْ مثل الشمع، حتى تُنْقَى ما يعلق بها من ذلك الدهن، صحيحٌ مُجَرَّبٌ.

وإن قطرت هذه اللقش في بطنٍ فخارٍ بتقطيرِ اليُوسَةِ، وهو التقطير في غير الماء، خرج منها القطرانُ.

### كلام في التقطير للرازي

قال<sup>(١)</sup>: السرُّ في التقطير، أن تكون القرعة كبيرةً غليظةً، لا التواء في أسفلها، ولا نفاخةً في أجمعها، ويكون الأنبيق مُهَنْدَمًا عليها؛ ولتكن القدرُ التي تنصب فيه كهيئة المِرْجَل، والقرعة مُغْرَقَةٌ في الماء إلى أعلى الورد، وليستوثق منها بِخَرْقٍ ثَلَفٍ حولها، حتى لا تتحرك، ولا تماسَّ القرعة من الزجاج القدر، فيكسر. وكذلك إن أصابها ماءٌ باردٌ انكسرت. ولا تخرجها من الماء الساخن قبل أن يبرد الماء؛ فإنها إن خَرَجَتْ منه وهو ساخنٌ، وأصابها الهواء، انكسرت. وليكن عند المُسْتَوْقَدِ ماءٌ يغلي يُزَادُ منه في القدرِ متى نَقَصَ ماؤه، ولا يُزَادُ فيه ماءٌ باردٌ بوجه، فإنه يقطع التقطير، ويكسر البطون. فهذا هو تقطيرُ الرطوبة، وهو يصلح للمياه.

ومن غيره، قيل: إن جعل في قدرٍ كثيرٍ رملٍ مُعْرَبِلٍ، ورمادٌ مجموعين، أو فرادى، ودُفِنَتْ فيه قُرْعَةٌ<sup>(١)</sup> الزجاج، ولا تماسَّ القدر، وتجعل في القُرْعَةِ الماء الذي يُراد تقطيره، ويرفع على النار، ويكون الوقود تحته أقلَّ من الوقود تحت المِرْجَل، كتقطير الرطوبة وألين؛ لأنَّ هذا إذا حَمِيَ نَعْمًا، صار ناراً وربما كسر القُرْعَةَ، وليس الماء في داخل الرجل كذلك؛ فإنه يقطر. وقيل: يحبس القرعة في ذلك الرماد أو الرمل، ولا يغيب فيه.

وللرازي<sup>(٢)</sup>، ولغيره في التقطير، قيل: يُقَطَّرُ ما يُراد تقطيره بقراعٍ من فخارٍ مُزَجَّجَةٍ مَعْلُوفَةٍ في المُسْتَوْقَدِ على شَبَاكِ من طين، ويوقد تحتها بنارٍ لَيِّنَةٍ، وقد تجعل بَدَلَ ذلك الشباك طَبَقًا من آجُرٍ يُفَصَّلُ به بين النار وبين البطون؛ ليكون على هيئة الحمام، والمراد من ذلك في هذا الوجه. وتكون البطون من تُرْبَةٍ صابرةٍ على النار، بعد أن تُطَيَّنَ البطونُ بطين حكمةً، أو بالطين الذي يصنع بنادق اليوم، ويُعْطُونَ منه الأبواب، ويقطر في هذا البطون، التي هي على هذه الصفة، رطوبةُ الأشياء الطيبة جدًا، ويستعمل أيضاً هكذا التقطير دُهْنُ الآجُرِّ وشبهه، وهذه الوجوه تُسَمَّى تقطيرُ اليُوسَةِ.

(١) القُرْعَةُ: الجرابُ الواسعُ يلقى فيه الطعامُ.

لسان العرب، مادة (قرع).

(٢) لم أعر على هذا القول في كتب الرازي التي وصلت إلينا.

(١) لم أعر على هذا القول في كتب الرازي التي وصلت إلينا.

قال ابن العوام الإشبيلي: قطرت دهن الآجر على هذه الصفة المذكورة، فصَحَّ.

قال الرازي: ومتى حمي المستوقد نَعَمًا، وتواتر القطر وتَسَابَقَ، فجَفَّفِ النارَ حتى تهدأ؛ وإن كان فاتراً، فقفوا النار، واستوثق من طرف ذنابة<sup>(١)</sup> الإنبيق ورأس القابلة لئلا يَدْخُلَهَا الدخان، فيفسد ما يقطر فيها.

والقرعة هي البطن، ويُسمى القادوس أيضاً، وهو الذي يقطر فيه الماء ورد وغيره، ويكون من فخار مُزَجَّجٍ، ومن زجاج أيضاً لتقطير المياه، ويُسمى الرأس الذي يُركب عليه الإنبيق الذي يقطر منه الماء، يُسمى الذبابة. والقابلة: هو الإناء الذي يُقطر فيه الماء ورد من طرف الإنبيق.

ويتوخى أن يكون النهر المحيط بداخل الإنبيق، وهو الذي يجتمع فيه الماء، وينفذ إلى ذنابة الإنبيق، يكون ذلك النهر عميقاً محكماً مستوياً، وحاشيته مرتفعة منتقبة مُحَكَّمَةٌ؛ لئلا يذهب من الماء ورد وغيره شيء بعد حصوله فيه.

\*\*\*

## [الـ] فصل [السادس]

### [عمل الرُبّ والزبيب والخل من العنب]

قد يُعمل من العنب زبيب ورُبّ وخل وغير ذلك.

وقد تقدم صفة عمل الزبيب في باب اختزان الفواكه، ونذكر الآن عمل الرُبّ والخل أيضاً:

### صفة عمل الرُبّ المطبوخ من عصير العنب

يُعصر العنب الحلو ناعماً، ويؤخذ من عصيره قَدْرَ الحاجة، ويوضع في أواني الفخار الجُدُد، ويُترك يوماً وليلة، ولا بُدَّ، ويُؤخذ من الغد الصافي منه برفق؛ لئلا يتكدَّر، ويُلقى على ثلاثة أكيال منه كيل واحد من الماء العذب الصافي، ويُلقى في قَدْرٍ بُخَارٍ جَدِيدٍ مُزَجَّجٍ إن أمكن، مُقَصَّراً<sup>(١)</sup> بالماء العذب، أو قدر من نحاس كبيرة، وليكن القدر واسع الفم، ويُطَبَّخُ على نار لينة حتى ترتفع رغوته، ويؤلى إخراجها منه بمِعْرَفَةٍ مثقوبة؛ فإذا فَنَيْتَ رغوته، قَوِّي ناره قليلاً قليلاً، وتداوم تحريكه بلا فتور؛ لئلا يحترق، ويتزل القدر الحين بعد الحين عن النار، ثم تُعاد إليه، وتُداوم طبخه حتى يأتي قوام شراب الجُلَّاب<sup>(٢)</sup>.

(١) ماء قاصر: ماء بارد، والمقصود هنا أن يكون مُبرِّداً بالماء العذب.

لسان العرب، مادة (قصر).

(٢) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص ١٠٤-١٠٥، والجُلَّاب: ماء الورد.

(١) ذنابة الإنبيق: الحد الأعلى منها.



قال الحاج الغرناطي<sup>(١)</sup>: وُجد ذلك في العصير الشديد الحلاوة، الكثير العسليّة؛ أن يذهب الماء، ويبقى من العصير الثلث وإن كان العصير من العرائش والكروم المحدثّة، فيبقى منه بعد ذهاب الماء الربع لا أكثر، ويُصفّى وهو ساخن، ويخزن في القلّ المقيّرة، ويجعل فيها وهو بارد.

وقال غيره<sup>(٢)</sup>: تخزن في القلّ الجدد، ولا تخزن في زجاج، ولا في إناء مزجج.

قال الحاج الغرناطي<sup>(٣)</sup>: والماء يحسن روثقه، ويجيد طعمه وفائدته وفائحته، حتى أنك تجد منه عند أول غليّة تُغلى فائحة السفرجل وطعمه من غير أن تضعه فيه.

وقال غيره: يترك العصير بعد تعصيره يوماً وليلةً حينئذ يطبخ.

وقال الحاج الغرناطي<sup>(٤)</sup>: يؤخذ العنب المتناهي الناضج الصادق الحلاوة، ويُنقى من عراجينه<sup>(٥)</sup> كلها أو ما أمكن منها من ورق — إن

خالطه — ومن حبّ غير ناضج أو مفسود إن كان فيه؛ ويُعصر برّقي، ويُصفّى عصيره، ويُعمل به مثل ما تقدّم.

وقيل: تؤخذ سُلالة<sup>(١)</sup> العنب — وهو العصير الذي يسيل من كدس<sup>(٢)</sup> العنب قبل عصيره ويطبخ على الصفة المتقدمة؛ فيأتي من ذلك رُبّ طيّب.

وبعضُ الناس يطبخون العصير وحده، ولا يخلطون معه ماءً. وينبغي أن يطبخ الرُبّ في موضعٍ فسيحٍ لئلا يرجع عليه الدخان فيفسده، ويُداوم تحريكه بلا فتور، فذلك يحسن لونه.

وقيل: إن قُطِفَ العنبُ للتعصير في نقصان الشهر، والقمر نازلٌ بالسّرطان أو بالأسد، أو بالميزان، أو بالعقرب، أو بالدلو، كان أكثر للعصير بمشيئة الله تعالى.

(١) زهر البستان ونزهة الأذهان (مخطوط) ورقة ٧٨.

(٢) انظر: كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص ١٠٥.

(٣) زهر البستان ونزهة الأذهان (مخطوط): ورقة ٧٨.

(٤) زهر البستان ونزهة الأذهان (مخطوط): ورقة ٧٦.

(٥) عَرَايِينُهُ: عَذَقَ العنب إذا ييس واعوجّ.

لسان العرب، مادة (عَرَجَن).

(١) سُلالة العنب: أول ما يُعصر من العنب. وقيل: هو ما سال من غير عَصْرٍ.

لسان العرب، مادة (سلف).

(٢) كدس العنب: العنب المتراكب الكثير.

لسان العرب، مادة (كدس).

## [عمل الرُبّ الشمسي]

صفة عمل الرُبّ الشمسي، وهو رُبّ يعمل للشمس دون طبخ نار، ويسمى "الرُبّ الجلابي" وهو أفضل أنواع الرُبّ

يُقصدُ إلى عناقيد العنب العسلي، ولا بُدّ التي تكون في أعلى الجفنة، إذا نضجت، ولوحتها الشمس، وصار فيها حُمرة؛ فترضُ أصول تلك العناقيد بكلاّب من حديد، ويفتل فتلاً يسيراً، ويترك كذلك دون أن يُقطع، فإذا ذبل حبّها، وتكَمَّشَ، فتُقطع، ويُنثر حبّها، وتُزال عيدانها.

وتُنقى من حبّ غير ناضج، أو حبّ فاسد، أو ورق - إن كان فيها - ويرضُ الحبّ برفقٍ من غير أن ينكسر عجينها، وتُعصر برفق؛ ويؤخذ عصيرها في إناء نظيف نحو ست ساعات، ولا بُد، ثم يُصفى ويُجعل صفوه في أواني زجاج، ويوضع على سطح عالٍ على سقف غرفة أو شبهها لتتألف فيه الشمس بالنهار كلّها؛ ويوضع حوالي تلك الأواني الملح الجريش، وتغطى بالليل، وتكشف بالنهار للشمس. وكلّما نقصت تلك الأواني، فتدرك بعضها من بعض، ويبقى كذلك للشمس حتى يصير مثل شراب الجلاب.

قال ابن العوام الإشبيلي: هذا صحيح، وقد رأيته، وهو قد يُسكر

في جوانبها.

\*\*\*

## [ال] فصل [السابع]

### [عمل الشراب الحلو من الكروم]

وأما صفة العمل في اتخاذ الشراب الحلو من الفلاحة النبطية:

قال قوثامي<sup>(١)</sup>، وقد وصف صغيراً اتخاذ الشراب الحلو من أيّ كرم كان، فقال: يُعمدُ إلى القضبان التي فيها العناقيد، ينتزع ورقها كلّ منها، وجميع ما يُقاربُ العناقيد من الورق، ثم يلوي تلك القضبان بتلك العناقيد؛ يفعل ذلك بها قبل وقت القطاف بثلاثين يوماً أو أكثر قليلاً لتقل المائيّة في تلك العناقيد؛ وتطبخ الشمس العنب أفضل طبيخ، ويجذب ما في العنب من فضل الرطوبات؛ فيحدث في العنب كذلك حلاوة كثيرة، وكذلك في شرابه.

ومن غيرها، قال قسطوس<sup>(٢)</sup>: تعمد إلى العنب قبل قطافه بشهر، فيلقى عنه ورقه؛ لتصيبه الشمس، ثم تلوي أصول العناقيد، ويترك حتى يتشجّع العنب، ويكاد يجف، ثم يُقطف ويُعصر، فيحلو لذلك العصير، ورُبّما أقر لذلك العنب على الكرم، حتى تبيس عامته، ثم يقطف ويوضع للشمس، ثم يعصر، فيبقى عصيره حلواً.

(١) الفلاحة النبطية: ١١١٩/٢ (مع بعض التغيير في بعض الألفاظ).

(٢) الفلاحة الرومية، ص ٢٢٩.

وقال غيره<sup>(١)</sup>: إن فُرِشَ العنبُ النضيجُ للشمس حتى تجف مائتته، وتذبل قشورُهُ، ثم عُصِرَ بعد ذلك، ثم شُمِسَ عصيرُهُ، فإنَّ شرابه يخلو كحلاوة الشراب المطبوخ.

وقال غيره<sup>(٢)</sup>: إن طُبِخَ ذلك العصيرُ، جاء الربُّ منه حسناً، وإن جُعِلَ منه شرابٌ، فإنَّه يبقى زماناً لا يتغير.

قال كسينوس<sup>(٣)</sup>: يبقى العصير حلواً السنة جميعها، تجعل منه حين يعصر في ظروف فتخار قد رُقَّت، داخلها وخارجها، قدر نصفها، وتحصن أفواهها بأدم<sup>(٤)</sup> يُشد عليها، ويوضع أياماً في بئرٍ فيها ماءٌ، فإنَّه يبقى على حاله في حلاوته.

ومن الناس من يضع هذه الظروف بما فيها من حبيبات الماء وضعاً لا يستبين منه إلا حافتها، فيبقى ذلك العصير بحلاوته.

\*\*\*

(١) انظر: الفلاحة النبطية: ١١٩/٢.

(٢) الفلاحة الرومية، ص ٢٢٩.

(٣) الفلاحة الرومية، ص ٢١٧.

(٤) الأدم: الجلود المدبوغة.

لسان العرب، مادة (أدم).

## [ال] فصل [الثامن]

### [عمل المصنَّب والمُجَرِّم والمُكَسَّر]

وأما صفة عمل المصنَّب<sup>(١)</sup> والمُجَرِّم<sup>(٢)</sup> والمُكَسَّر (من كتاب الحاج الغرناطي).

قال<sup>(٣)</sup>: يبقى العصير بحلاوته، إذا جعل فيه بزرُ الخَرْدَل، وهو الصَّنَابُ، أو بزر الجرجير، أو قشور أصل الكَبَر<sup>(٤)</sup> مَذْقُوقَةً على ما أَصِفُ، ويسمى الذي يجعل فيه الصنب المصنَّب، والذي يجعل فيه الكبر صفة عمل العصير المكبر، وهو طبيخٌ مثل الربِّ.

قال الحاج<sup>(٥)</sup>: إذا عمل هكذا فإنَّه لا يُسكرُ، ولو شربَ منه قنطارٌ، وهو ييسطُ النفسَ، ويُدرُّ البولَ، ويفتحُ السَّدَدَ، ويُذيبُ الطُّحَالَ، ويُسخِّنُ المعدةَ، وسائر الأعضاء، ويُجيدُ الهضمَ، ويحبسُ الاستمراءَ، ويُعينُ على

(١) المصنَّب: الصَّنَاب: صباغٌ يُتَّخَذُ من الخَرْدَل والزبيب. لسان العرب، مادة (صنب).

(٢) المُجَرِّم: المعجون بعصه على بعض (المُتَقَبِّض). لسان العرب، مادة (جرجم).

(٣) هذه المعلومة غير موجودة في مخطوطة الحاج الغرناطي (زهر البُستان ونزهة الأذهان).

(٤) الكَبَر: سبق تعريفه.

(٥) هذه المعلومة غير موجودة في مخطوطة الحاج الغرناطي (زهر البُستان ونزهة الأذهان).

الباه، ويقطع ریح الشراسيف. وهو على هذه النسخة حسن الطعم والرائحة، يؤخذ من المصكار<sup>(١)</sup> الطيب الحلو المعتصر من العنب القريب العهد بالقطاف ساعة يعصر عشرة أرباع مروق<sup>(٢)</sup> قد نزع أبقاله ويوضع في إناء نحاس مقصدر، ويلقى عليه من الماء العذب خمسة أرباع وقبضتان من البركان<sup>(٣)</sup> القرنفلي وأربعة أرطال من التفاح الحلو مقطعا، وثمان حبات من السفرجل الحلو، ويرفع على نار معتدلة، ويطبخ

(١) المصكار: الخمر الحامض. والمصكار: من أسماء الخمر التي اعتصرت من أبكار العنب حديثاً.

لسان العرب، مادة (مصطر).

(٢) المروق: في لسان العرب: المريق: وهو حب العصفور.

لسان العرب، مادة (مروق).

والمريق: هو العصفور، وهو القرطم أيضاً، وهو ثلاثة أنواع: بري وهو ثلاثة أنواع، والبستاني نوعان أيضاً.

عمدة الطبيب: ٥٨٥/٢.

(٣) البركان: من دق النبت، وهو الحمض، له عروق دقاق، وهو من خير الحمض.

لسان العرب، مادة (برك).

وهو ضرب من الحمض.

عمدة الطبيب: ٩٨/١.

حتى يبقى الماء مع رُبْعَيْنِ من ماء العصير، ويبقى منه ثمانية أرباع، وفي خلال ذلك تخرج رغوته، ثم تجعل ذلك الطبخ وهو فاتر في خابية مرقبة.

وقبل هذا تؤخذ قشور أصول الكبر، ويعصر بالماء العذب حتى تذهب حدته ورائحته، وييس، ثم يدرس، وينخل، ويؤخذ منه ثلاثة أرطال، ومن قشر لسان الثور<sup>(١)</sup> السمين المدروس المنحول مثله، ويخلطان جميعاً، ويخاط ثلاث خرائط من ثوب كتان صفيق نظيف أبيض، ويجعل في كل خريطة منها ذلك الدواء، وتؤخذ قسبة نقيّة طولها مثل طول تلك الخابية، وتربط خريطة من تلك الخرائط في أسفلها، وأخرى في وسطها، والثالثة مقرّبة من أعلاها بمقدار ما يغمرها ذلك الطبخ في الخابية، وتوقف تلك القسبة في الخابية في الطبخ، وينقل لثلا ترتفع، ويؤخذ من المصطكى نصف رطل، ويدق، وينخل، ويذرى منه في فم الخابية على ذلك الطبخ، شيء [خوفاً] من تشقق يحدث في

(١) لسان الثور: هو الكحلاء.

عمدة الطبيب: ٩٨/١.

والكحلاء: من جنس الألسن، ومن نوع الجنبه ورقه كورق لسان لا ثور شكلاً وطولاً وخشونة، ساقه عرض الإصبع، فيه خشونة يرتفع نحو الذراع، له برز خشن في قدر حب الكرسنة، لها أصل كأصل الجزرة، فيه لزوجة كثيرة، منابته في الحروث والدمن.

عمدة الطبيب: ٤٠٤/١.

المصطكى المذرورة عليه، ذُرٌّ من بقية المصطكى ما يلتحم به، وتبقى الخابية لذلك شهراً، وبعد ذلك يخرج منها على قدر الحاجة على (محرّك)<sup>(١)</sup> في أسفلها، فإنّه يوجد على الصفة التي قلنا، والشرط الذي شرطنا -إن شاء الله تعالى-.

وأما المصنّب، فيؤخذ الصناب الحديث، ويُجتنّب القديم، ويُعصر حُبّه بالماء العذب، ويُجفّف، ثم يُدرّس، ويُغربل، ثم يُعمد إلى المصكار الحلوّ الغاية في الحلاوة، فيملأ منه خابية، ويُقسّم ذلك الصناب أقساماً ثلاثة، ويجعل كل ثلث في خريطة، ويُربط في قسبة -مثل ما تقدم- ويذرى من ذلك الصناب على وجه المصكار في أعلى الخابية حتى يُستّر ويُنعقد. فمتى ظهر منه شيء، يُدرى عليه الصناب المدقوق، ويُتفقّد مدة شهر، ثم بعده، يخرج منه قدر الحاجة على مَسِيح<sup>(٢)</sup>، فإنّه يبقى شديداً الحلاوة، ولا يُسكر بوجّه -كثيره، فكيف قليله!! غير أنّ رائحة الصناب توجد فيه.

وإن طُبِحَ المصكار مع الماء على القدر المذكور، وجعل فيه الترنجان والحبّ القرنفلي، ونزعت رغوته، وهو رديء في طبخه حتى يذهب الماء،

(١) المحرك: الخشبة التي تحرك بها النار.

لسان العرب، مادة (حرك).

(٢) المسيح: المنديل الخشن.

لسان العرب، مادة (مسح).

وخُمس العصير، منع رائحة الصناب أن يسري فيه؛ وأمّا مع حلاوته فحسن الرائحة.

### صفة أخرى

وقال غيره: يُدق الصناب نَعَمًا، ويُعجنُ بالماء، ويُطلى به داخل خابية من فيه، ويجعل فيها من العصير الذي يسيل من العنب قبل أن يبالغ في عصره دون ملئها، ويترك دون غطاء ثلاثة أيام، ثم يُغطى بعد ذلك بالغطاء، وفيه ثقب كثيرة لطاف، ويُعلّق فيها صرة من خردل مدقوق، ولا تبلغ تلك الصرة إلى العصير، وتطبق تلك الخابية، برماد معجون بالماء، ثم تنزع ذلك الرماد بعد جمعة، أو عشرة أيام؛ فإنّ حلاوة ذلك العصير تدوم، وإن تقادم.

### صفة أخرى في عمل المصنّب والمجرر والمكبر

قال أبو الخير الإشيلي<sup>(١)</sup> وغيره: يُجعل العصير الحلو في خابية مزققة، وتأخذ بزر الخردل والجرجير، أو قشور عروق الكبر أيها شئت، ويدق ذلك ناعماً، ويغربل، فإذا بدأ العصير بالغليان، فيدق بشيء من ذلك في وسط الغليان، ويتعاهد بذلك كلّما همّ بالغليان، حتى يهدأ غليانه، فإنّه يبقى بحلاوته، ولا يُسكر بعض الناس؛ يُصرّ ذلك مدقوقاً

(١) أخلّ به كتابه في الفلاحة، وانظر: كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص ١٨١،

الفلاحة الرومية، ص ٢٣٠.

مصروراً في خِرْقَةٍ كَتَانٍ صَرّاً مُسْتَرْخِياً، ويثقلها بحجر، ويربطها بخيطٍ،  
ويُعَلِّقها في آنية العَصِير، دون أن تصلَ إلى أسفلها.

### فهرس الجزء الخامس

## فهرس الجزء الخامس

الصفحة

الموضوع

الباب السادس والعشرون: زراعة المنابت ذوات البذور

- |    |   |
|----|---|
| ٥  | ..... المستعملة في الأطعمة                          |
| ٧  | - الفصل الأول: زراعة الكمّون.....                   |
| ١١ | - الفصل الثاني: زراعة الكرّاويا.....                |
| ١٥ | - الفصل الثالث: زراعة الشّونير.....                 |
| ١٧ | - الفصل الرابع: زراعة حَبِّ الرّشاد.....            |
| ١٩ | - الفصل الخامس: زراعة الأنيسون.....                 |
| ٢١ | - الفصل السادس: زراعة الرازيانج البُستاني.....      |
| ٢٣ | - الفصل السابع: زراعة الثّمك.....                   |
| ٢٥ | - الفصل الثامن: زراعة الخردل.....                   |
| ٢٧ | - الفصل التاسع: زراعة الكُزبرة سقيّاً وبعلاً.....   |
| ٣١ | الباب السابع والعشرون: زراعة الأحباق والرياحين..... |
| ٣٣ | - الفصل الأول: زراعة الخيري.....                    |
| ٣٩ | - الفصل الثاني: زراعة السّوسن الأبيض.....           |
| ٤٥ | - الفصل الثالث: زراعة التّيلوفر.....                |
| ٤٧ | - الفصل الرابع: زراعة البّهار الأبيض.....           |
| ٤٩ | - الفصل الخامس: زراعة النرجس الأبيض.....            |
| ٥١ | - الفصل السادس: زراعة بصل النرجس.....               |

- ٥٣ - الفصل السابع: زراعة البصل المقوّس.....
- ٥٤ - الفصل الثامن: زراعة الآذريون.....
- ٥٩ - الفصل التاسع: زراعة بصل النسرين.....
- ٦١ - الفصل العاشر: زراعة البنفسج.....
- ٦٥ - الفصل الحادي عشر: زراعة الريحان.....
- ٧١ - الفصل الثاني عشر: زراعة النُنع.....
- ٧٥ - الفصل الثالث عشر: زراعة المَرْدُوش.....
- ٧٩ - الفصل الرابع عشر: زراعة الحَبَق.....
- ٨٧ - الفصل الخامس عشر: زراعة الخُزامى.....
- ٨٩ - الفصل السادس عشر: زراعة البَرَم.....
- ٩١ - الفصل السابع عشر: زراعة المرو.....
- الفصل الثامن عشر: زراعة الخطمي وورد الزينة
- ٩٣ .....والخيار.....
- الباب الثامن والعشرون: زراعة النباتات في
- الجنات.....
- ٩٩ .....الجنات.....
- ١٠٣ - الفصل الأول: زراعة الماميثا.....
- ١٠٥ - الفصل الثاني: زراعة القنّارية.....
- ١٠٩ - الفصل الثالث: زراعة السذاب البُستاني.....
- ١١٥ - الفصل الرابع: زراعة الكرّفس.....



الموضوع	الصفحة
- الفصل الخامس: زراعة حب النيل.....	١١٩
- الفصل السادس: زراعة الصَّعْتَر.....	١٢١
- الفصل السابع: زراعة الشَّطْرِيَّة.....	١٢٥
- الفصل الثامن: زراعة الجِرْجِير.....	١٢٧
- الفصل التاسع: زراعة الأَفْسَتَيْن.....	١٢٩
- الفصل العاشر: زراعة الزنجبيل الشامي.....	١٣١
- الفصل الحادي عشر: زراعة الحَرْمَل.....	١٣٥
- الفصل الثاني عشر: زراعة الإِيرِس.....	١٣٧
- الفصل الثالث عشر: زراعة اللُّوف.....	١٣٩
- الفصل الرابع عشر: زراعة البَابُونج وإكليل الملك.	١٤٣
- الفصل الخامس عشر: زراعة السُّمَّاق.....	١٤٧
- الفصل السادس عشر: زراعة لِسَان الحَمَل والبنج.	١٤٩
- الفصل السابع عشر: زراعة اليَكْمَة واليَذْرَة	
والشَّيْت.....	١٥١
- الفصل الثامن عشر: زراعة الهَلْيُون.....	١٥٣
- الفصل التاسع عشر: زراعة الكَبِير.....	١٥٧
- الفصل العشرون: زراعة السَّبِسْتَان.....	١٦١

الباب التاسع والعشرون: وقت الحصاد واختيار مواضع

البيادر واختيار البذور وما

- يدفع..... ١٦٣
- الفصل الأول: وقت الحصاد وإلقاط الحب..... ١٦٧
- الفصل الثاني: موضع الأنادير والبيدر..... ١٧١
- الفصل الثالث: صفة الأهراء..... ١٧٥
- الفصل الرابع: نجابة البذور..... ١٧٩
- الفصل الخامس: طلاسـم لنمو الشجر وصحته... ١٨١
- الفصل السادس: خواص لتحسين نوعية الشجر.. ١٨٥
- الفصل السابع: قتل الحيوانات المضرّة بالنبات  
والبقول..... ١٩١
- الفصل الثامن: تبييس الأشجار والنباتات المضرّة  
بالبقول..... ١٩٩
- الفصل التاسع: تحصين الكروم والجنّات..... ٢٠٧
- الفصل العاشر: عمر الخبز من دقيق البرّ ونوى  
الأشجار..... ٢٠٩
- الفصل الحادي عشر: إصلاح الأشجار البرية  
وبذورها وأصولها لعمل الخبز... ٢١٩
- الفصل الثاني عشر: تبييس النوى وعمل الخبز منه. ٢٣١

٢٣٥	- الفصل الثالث عشر: تليين النوى ممّا في داخله لَبُّ لَعْمَلِ الْخَبَزِ مِنْهُ.....
٢٤١	- الفصل الرابع عشر: صفات الأشجار ونُعوُثُها....
٢٥٣	الباب الثلاثون: في اختيار مواضع البنيان واختيار قطع الخشب.....
٢٥٥	- الفصل الأول: اختيار مواضع البُنيان.....
٢٥٩	- الفصل الثاني: الاستدلال على كثرة حمل الأشجار
٢٦١	- الفصل الثالث: تقطير ماء الورد.....
٢٧٣	- الفصل الرابع: عمل الماورد من قشر التفاح.....
٢٧٥	- الفصل الخامس: إزالة الدخان من الماورد.....
٢٨٣	- الفصل السادس: عمل الرب والزبيب والخل من العنب.....
٢٨٧	- الفصل السابع: عمل الشراب الحلو من الكروم...
٢٨٩	- الفصل الثامن: عمل المُصنَّب والمُجْرَم والمُكسَّر...
٢٩٧	فهرس الجزء الخامس.....